

RECEPT HOS OSS PÅ

Glasbrukskajen

Torsk med blekselleri och paprikatäcke

Detta behöver du till fyra personer:

600 gram torskfilé
2 stjälkar blekselleri
½ röd paprika
1 bit purjolök
1 tsk pressad citron
1 tsk curry
2-3 msk chilisås
2 dl Creme Fraiche

Tillbehör:
kokt potatis och broccoli



Så här gör du:

Låt fisken tina nästan helt.
Sätt ugnen på 200 grader och smörj en ugnsäker form.
Skölj och ansa grönsakerna och finhacka dem.
Blanda grönsakerna med citron, curry, chilisås och Creme Fraiche och smaka av med salt och peppar.
Dela fiskblocket i lagom stora bitar. Salta och peppra lite lätt.
Lägg fiskbitarna i formen och bred grönsaksblandningen över.
Ställ formen mitt i ugnen ca 30-40 minuter.
Servera med kokt potatis och broccoli.