

## **Middelhavstorsk, 6 prs.**

Ca 1 kg. Torskefileter, 1 aubergine, 2 squash, 3 rødløg i både, 6 spsk. Olivenolie, 10 fed hvidløg, 3 tsk. Finthakket provencekrydderi, 4 dl. Hønsbouillon, 2 spsk. Tomatkoncentrat, 250 gram cherrytomater, 2 tsk. Salt, peber, frisk basilikum til pynt.

Tilbehør: 1 ½ kg. Aspargeskartofler, friskbagt brød, salatblade til pynt.

Desuden agurkesauce: 2 løg, 1 agurk, 25 gram smør, 3 spsk. Dijonsennep, 2 tsk. Reven citronskal, 3 dl. Hønsbouillon, 14 tsk. Maizena, 2 dl. Piskefløde, salt, hvid peber, brøndkarse.

Auberginen og squashene skylles, tørres og skæres i tynde skiver, hvorefter de svitses i olie sammen med løgbådene. Hakket hvidløg, provencekrydderi, tomatkoncentrat, salt og peber tilsættes. Det hele snurrer i ca. 10 minutter, hvorefter de kommes i et smurt ildfast fad.

Cherrytomateme fordeles i fadet.

Torskefiletete afpareres og skæres i ca. 4 cm. Brede stykker, hvorefter de lægges over grøntsagerne og dryppes med lidt olivenolie og krydres med lidt salt.

Fadet sættes i ovn ved ca. 200 grader i 15-20 minutter, til fisken er mør.

**OBS..** Fisken kan, inden den lægges over grøntsagerne, vendes i mel, krydres med salt og svitses på en pande i lidt smør eller olie.

Kartoflerne skylles, koges, pilles og holdes varme.

Saucen: Løgene pilles og hakkes. Agurken skæres igennem på langs og kærnerne fjernes med en ske. Agurken skæres derefter i småterninger.

Løgene svitses i smør, sennep, citronskal og bouillon tilsættes, hvorefter det snurrer i 5 min.

Maizenaen udrøres i fløden og røres i. Agurketemingeme tilsættes. Saucen koges igennem og smages til med salt og hvid peber. Ved anretningen kommes saucen i skåle, pyntes med brøndkarse.

Fisken serveres i fadet, som pyntes med salatblade. Fisken drysses med lidt frisk basilikum.

Kartoflerne serveres a'part.