



Fisk med tomater och rucolasalsa

Ingredienser 2 personer

300 g	fiskfilé, t ex hoki
0,5 tsk	salt
1 msk	smör
2 st	körsbärstomater, kvistar
salsa	
25 g	rucola, en bunt
2 msk	gräslök, grovhackad
1 dl	minifraiche
2 krm	salt
Tillbehör	
300 g	potatisklyftor, ugnstekta
50 g	bröd, vitt

Tillagning

Här får de hela tomatkvistarna steka med fisken i ugnen.

1. Sätt ugnen på 200°. Salta fisken. Bryn den i smör i en stekpanna.
2. Lägg fisken och tomaterna på ett ugnssäkert fat. Stek den mitt i ugnen, ca 20 min.
3. Mixa rucola, gräslök och lite av minifraichen. Rör i resten och salta.
Servera rucolasalsan till fisken med ugnstekta potatisklyftor och bröd.