

## Fisk i fad med porrer

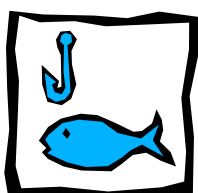
2 til 3 porrer

Evt. 2-3 gulerødder (revet) (jeg bruger ikke gulerødder)

Fisk uden ben (jeg plejer at bruge sej-, torsk- eller lakse-fileter, men alle slags fisk kan bruges)

Ca.  $\frac{1}{2}$  liter fløde

Salt og peber og evt. friskrevet muskatnød



Porrerne renses og skæres i skiver på ca. 1 cm.

De skiveskårede porrer lægges i et ovnfast fad og overhældes med fløde og drysses med krydderierne. Fløden skal lige akkurat dække porrerne. Fisken lægges ovenpå på porrerne og drysses med lidt salt, fadet sættes i en forvarmet ovn ved ca. 200°C i 20 til 30 minutter.

Hvis du bruger retten som en forret eller en let frokost, serveres den med flutes til. Hvis du vil bruge retten som en hovedret serveres den med løse ris til.

Jeg har ikke skrevet hvor meget fisk du skal bruge, når jeg laver det til aften hjemme hos os, så tager jeg som regel hvad der svarer til 8-10 laksestykker (dem man køber frosset i portioner) og så har vi til to dage til 2 voksne og 2 børn. Jeg er ikke meget for hverken porrer eller fisk, men dette her fad smager bare himmelsk og børnene spiser det også med største velbehag.

God fornøjelse hilsen Rikke