

# I N G E F Æ R T O R S K I F A D

## INGEFÆRTORSK I FAD

600 g. torskefilet  
2 fed hvidløg  
1 grøn chili  
5 cm. frisk ingefær  
1 dl. hvidvin  
Olivenolie / smør  
 $\frac{1}{2}$  l. fiskebouillon  
maizenamel

Fileterne skæres i passende stykker, lav en blanding af revet ingefær, knust hvidløg og finthakket chili. Smør denne blanding på begge sider af fiskestykkerne. Steg dem i halvt smør og olivenolie, til de er næsten færdigstegt. Tag dem op. Lav sovsen af pandeskyen. Tilsæt vin og fiskebouillon, kog igennem, tilsæt evt. lidt ingefær og jævnt med lidt maizenamel. Læg forsigtigt fiskestykkerne tilbage i sovsen, og lad det simre i 5-8 minutter. Servér med ris og brød. Pyntes med fintsnittet porregrønt.