

CITRONTORSK FRA PESARO

800 g. torskefileter
2 løg
1 citron
1 dusk persille
½ l. piskefløde
rasp
smør
salt og peber

Svits de skivede løg på en pande. Kom dem i et smurt ildfast fad. Ovenpå lægges citronskiver og hakket persille. Herpå lægges de aftørrede torskefileter, der drysses med salt og peber. Hæld fløden ved. Bages i en 200 grader varm ovn i 20 minutter, dækket med alufolie. Herefter tages fadet ud, folien fjernes, og fisken drysses med rasp, og der fordeles små smørklatter i fadet. Gratiner i ovnen yderligere 10-15 minutter. Servér med ris og grøn salat.