

HAVTASKE FRA HYDRABAT

4 pæne havtaskefileter (600 g.)
2 friske røde chilipebre
2 fed hvidløg
2 små zittaurøg
2 tsk. Karry
2 spsk. olivenolie
2 dl. A38
salt og peber

Læg fileterne på 4 stykker alufolie. Rens chilierne for kerner, og hak dem fint. Hak løg, hvidløg fint. Svits hvidløg chili og løg i olien - tilsæt karryen. Tag panden af varmen og rør forsigtigt de 2 dl. A38 i. Fordel blandingen over de 4 fileter og luk pakkerne godt til. Lad alle lukninger vende opad. Bag pakkerne i en 210 grader varm ovn i ca. 15 minutter. Fisken skal være fast i kødet hele vejen igennem. Servér evt. med ris.