

Havkat fra Palermo:

4 pæne havkatfileter (600 g.)
4 fed hvidløg
2 spsk. hakket timian
2 tsk. reven citronskal
2 spsk. olivenolie
salt og peber

Læg fileterne på 4 stykker alufolie. Rør olien sammen med presset hvidløg, timian og citronskal. Pak fisken ind. Husk alle lukninger skal vende opad. Bag pakkerne i en 210 grader varm ovn i ca. 15 minutter. Serveres med ovnstegte kartofler og godt brød.