

Nytårstorsk med sennepssauce.

(4 pax)

**N
Y
T
Å
R
S
T
O
R
S
K**

Skær 800 g. torskefileter i 8 stykker og læg dem i et ovnfast fad ovenpå et lag friske urter. Tilsæt 1 liter vand og 2 tsk. OSCAR fiskebouillon i fadet. Hak persille og dild fint og rul torsken i det.

2 tsk. Maille Dijon sennep, 1 dl. hvidvin, $\frac{1}{2}$ l. piskefløde og tilsæt 2 dl. siet væde fra torsken. Kog det og reducer det hele, indtil det tykner. Smag til med salt, peber og evt. lidt sukker.

Serveres med sukkerærter, gulerødder, rødbeder samt kartofler.

VELBEKOMME