

OVNSTEGT RØDSPÆTTE MED BACON

4 små flåede rødspætter
4 porrer
4 store tomater
8 skiver bacon
1 dl. vand
1 citron
salt og peber

Krydr fisken med salt og peber og dryp den med lidt citronsaft. Skær porrer og tomater i skiver, og læg dem som bund i et ildfast fad. Kom rødspættene ovenpå. Kom lidt porre- og tomatskiver ovenpå fiskene, og 2 skiver bacon på hver. Hæld lidt vand i fadet, og kom det i en 175 grader varm ovn i ca, 20-25 minutter. Server med ris.