

AMNORV GO FMX-ZZMT DMZ XQ-PMFMZ

HELLEFISK MED FENNIKEL OG PORRER

½ kg. filet af hellefisk
4 porrer
1 fennikel
1 citron
1 dl. grøntsagsbouillon
1 dusk bredbladet persille
150 g. smør
salt og peber

Skær fisken i portionsstykker. Snit porrerne fint i ringe. Skær fenniklen i skiver og derefter stave. Læg porrer og fennikel i et smurt ildfast fad. Kom fiskestykkerne ovenpå. Dryp med citronsaft, krydr med salt og peber. Hæld lidt vand i fadet. Lad det trække i 15 minutter. Bages i en 200 grader varm ovn under folie i ca. 25 minutter. Drys med persille og server med nye kartofler og smørsovs.