

PIGHVAR FRA SALERNO

800 g. pighvarfilet
4 pæne kartofler
4 tomater
1 stilk bladselleri
1 dl. olivenolie
1 fed hvidløg
10 blade frisk basilikum
1 tsk. havsalt og peber

Kartoflerne skæres i tynde skiver, og lægges i en gryde. Læg pighvarfileterne ovenpå kartoffelskiverne. Kom vand i så det hele er dækket. Skær tomaterne i både, og bladsellerien fint, kom det ovenpå fisken og tilsæt olie, presset hvidløg og salt. Lad det hele simre ca. 10 minutter inden servering.