

SEJ MED NOILLY PRAT

600 g. sejfilet, mørke eller lyse

1½ dl. Noilly Prat

4 tomater

1 citron

2 laurbærblade

2 spsk. frisk timian

olivenolie

4 løg

800 g. kartofler

salt og peber

Læg de skivede kartofler og et løg i et smurt ildfast fad. Vend dem i 3 spsk. olivenolie og salt og peber. Kom lidt timiankviste og laurbærblade ved. Bag fadet i en 225 grader varm ovn i 30 minutter. Skær de aftørrede fileter i 5x5 cm. tern, drys dem med salt og lad dem trække 15 minutter. Skær tomaterne i både og fjern kerner og saft. Hak dem groft. Tag fadet med de færdige grøntsager ud og fordel fisk og tomat mellem grøntsagerne. Stil ovnen på grill, hæld Noilly Prat ved, og dryp med citron og olivenolie. Grilles til fisken er blevet hvid og fast helt igennem - ca. 4-7 minutter. Servér med friskbagt brød.