

RØDFISK MED CHAMPIGNONS:

400 G. RØDFISKEFILET
1 HAKKET LØG
1 BDT. PERSILLE
25 G SMØR
250 G FINTSKÅRNE CHAMPIGNONS
1 DL TØR HVIDVIN
SALT OG PEBER

Bland løg, persille og champignons og læg det i et velsmurt ovnfast fad. Læg fisken ovenpå og pres den let ned i blandingen. Drys med lidt salt og hæld vinen over. Fordel smørret i klatter over fisken, dæk fadet med alufolie og sæt det i en 200 g. varm ovn i ca. 25 minutter.

Server med små faste kartofler og grøn Salat.