

Fisk i krossade tomater (2-3 personer)

1 pkt. Torsk / Sej
1 burk creme fresh
1 burk krossade tomater
1 st. gul lök
1 st. citron eller lime
Salt, citronpeppar och vitpeppar

Gör så här:

Dela fisken i portionsbitar och Smörstek den i en kastrull i några minuter och krydda med citronsaft och salt. Rör om försiktigt så inte fisken ramlar isär helt.

Lägg i löken och fräs den ett litet tag före du häller i dom krossade tomaterna och creme fresh och rör om försiktigt hela tiden.

Låt det puttra i några minuter till men rör om den försiktigt nu också.

Serveras med pasta eller kokt potatis och en färsk sallad.