

## **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.