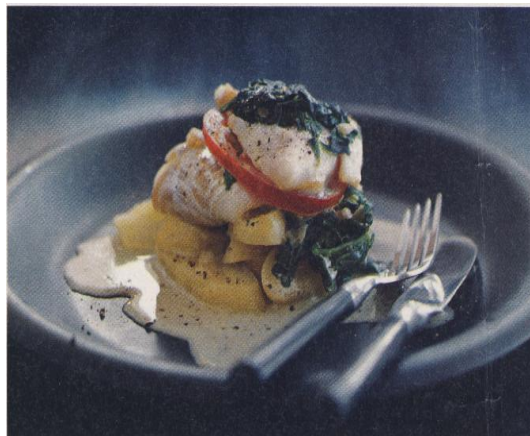


TORSK BAGT MED SPINAT

2 kg frisk spinat
1 løg
2 store tomater
1 tsk. stødt koriander
25 g smør
1/2 L piskefløde
salt og peber
1 kg torskefileter salt og peber
6 skorzonerrødder
1 spsk. olie
1 spsk. karry
50 g mandelflager
800 g aspargeskartofler



Skyl spinaten grundigt i koldt vand flere gange, til der ikke er mere jord ved den. Pluk stilkene fra.

Skær løget ud i små tern og skær tomaterne i skiver.

Sauter løg og stødt koriander sammen i smør et par minutter, tilsæt derefter spinaten og vend godt rundt, indtil spinaten er faldet sammen.

Tilsæt fløde og lad det koge op, sluk for varmen og smag til med salt og peber.

Smør et ildfast fad på ca. 30 x 40 cm, læg først et lag spinat, derefter torskefileter, derefter igen et lag spinat og oven på spinaten tomatskiverne. Derefter torskefileter igen og til slut resten af spinaten.

Drys med salt og peber på toppen og bag i ovnen ved 185 grader i 15 minutter.

Skræl skorzonerrødderne og skær dem straks i skiver på 3 cm på skrå.

Kom olie og karry på en pande og sauter straks skorzonerrødderne i ca. 5 minutter.

Drys til sidst mandelflagerne over og server dem til torsken sammen med kogte pillede aspargeskartofler i skiver.