



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Ovnbagt torsk med sauterede grøntsager og brunet sojasmør

Ovnbagt torsk

400 g kartofler, små
2 stk torskefiletter (har været frosset)
3 stk gulerødder
1 stk skalotteløg
75 g babyspinat
1 spsk sojasauce

Det skal du selv have

smør ^b
olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Kartofler:** Kog kartoflerne i ledsaltet vand i 15-18 min. til de slipper, når man stikker i dem.
3. **Ovnbagt torsk:** Læg fisken i et ovnfast fad. Dryp lidt olie over og krydr med salt og peber. Bag fisken i ovnen i 8-10 min. til den deler sig ved et let tryk med fingeren.
4. **Sauterede grøntsager:** Skræl gulerødderne og pil skalotteløg. Flæk gulerødderne på langs og skær i skiver på skrå. Del løg i både. Varm lidt olie op til middelhøj varme på en stegepande og steg grøntsagerne i 3-4 min. Vend spinaten i og krydr med salt og peber.
5. **Brunet sojasmør:** Varm en kasserolle op til middelhøj varme og tilsæt 2 spsk smør. Lad smørret smelte til det er nøddebrunt. Tag det af varmen og tilsæt sojasaucen.
6. Servér den bagte torsk med kartofler og sauterede grøntsager og dryp brunet sojasmør over.