

Ovnstegt fisk med cherrytomater

Mandag 20. januar 2025

Ingredienser

2 krus Cherry tomater

2 skalotteløg

4 store finthakket hvidløg

4 spsk. Olivenolie

2 spsk. Sherry eller rødvinseddike

2 tsk. honning

2 tsk. salt

½ tsk. peber

4 stk. hvid fisk

Til servering

Hakket basilikum og frisk mynte

Revet skal af 1 citron

Fremgangsmåde

Halver tomaterne, skær løget i tynde skiver. Hak hvidløget.

Læg det i et smurt fad.

Dressing

Bland salt, peber, vineddike, honning.

Hæld det over tomater og løg, hvidløg og bland det rundt.

Sættes i ovnen v. 210 grader indtil løgene er klare og tomaterne faldet sammen Ca. 15 minutter.

Tør fisken og hæld/pensl fisken med olivenolie, drys salt og peber på evt. citronpeber på alle sider.

Det må gerne gøres tidlig, da saltet får

Fisken til at blive lidt fastere.

Vend løg og tomater rundt og placer fisken evt. i midten.

Steges ca. 10-12 minutter til fisken er mør og let skiller i flager

Servering

Løft noget af væden henover fisken

Drys mynte, basilikum og citron på fisken

Serveres med brød

Bruges der frossen fisk skal det være optøede inden brug.