

Italiensk for begyndere (4 pers.)

Fisk: 600 g mørksejfilet **Topping:** 2 tomater • ½ potte frisk basilikum • 3 spsk olivenolie • 3 spsk revet parmesan • 1 fed hvidløg • 2 dl hvidvin **Tilbehør:** Frisk pasta og grøn salat

Fisk: Skær fisken i portionsstykker, og læg stykkerne i et ildfast fad. Tilsæt hvidvin og 2 dl vand, og krydr med salt og peber.

Topping: Skær tomater i små tern. Hak basilikum fint. Bland tomater, basilikum, olivenolie, friskrevet parmesan og presset hvidløg i en skål. Krydr med salt og peber. Fordel toppin-

gen på fisken, og bag den ved 200 grader i 12-15 min.

Servér med frisk pasta og grøn salat.

Anden egnet fisk: Torsk, lyssej eller lange.

Fisken kan også grilles ved indirekte varme under låg i 12-15 min.

**MINNA'S
FIF!**

