

TORSK MED ROTGRØNNSAKER OG SPINATKREM

Ha rotgrønnsakene i en ildfast form og dryss over olivenolje, timian, salt og pepper. Sett i ovnen på 200° i ca. 15 min. Krydre torskens med salt og pepper. Stek torskens til den har fått en fin, gyllen farge på begge sider. Fres spinat og hvitløk i en stekepanne med litt smør i et par min., tilsett fløte og la koke til fløten tykner litt. Smak til med salt og pepper. Stek løken blank og legg på torskens før servering.

INGREDIENSER

- 2 kg Torskefilét
- 1 kg Norrek Rotgrønnsaker julienne EPD: 5128715
- 750 g Norrek spinat EPD: 1132968
- 50 g Norrek hvitløk hakket EPD: 4798096
- 7 dl Kremfløte
- 500 g Norrek løkskiver EPD: 2242865
- Frisk timian
- Olivenolje
- Salt og pepper