

Champinjonfisk (4 port)

600 g	fiskfilé
1 tsk	salt
2 dl	Kelda sås Lovely Lemon
200 g	färskas champinjoner
2	vitlösklyftor
½ dl	hackad persilja

- Sätt ugnen på 225° C.
- Lägg fisken i en ugnssäker form. Strö över hälften av saltet. Häll över såsen. Stek i mitten av ugnen 15-20 min.
- Fräs svamp och vitlök i en stekpanna. Krydda med resten av saltet och persiljan.
- Ta ut fisken ur ugnen och strö blandningen över fisken.
- Servera med tomater (gärna ugnstekta) och ris.
- Om du väljer ugnstekta tomater kan dessa göras samtidigt med fisken i en form bredvid.

