**TORSK MED MARINARA SOVS**

**Ingredienser**

(Til 4 personer)

100 g zucchini (courgetter)

100 g gulerødder

1 porre

1/3 dl olivenolie

1.5 kg torskefilet eller -loins

Salt og peber

*Sovs:*

1 dl fiskebouillon med en slat hvidvin tilsat

150 g smør

¼ g safran

Knsp ingefær

Knsp karrypulver

Salt og peber

**Vejledning**

Skær grønsagerne i tern og kog dem I letsaltet vand i cirka 2 minutter.

Skær torsken i tynde skiver.

Pensl et ovnfast fad med olivenolie og placer torskeskiverne derpå.

Smag ti lmed salt og peber og pensl med olie.

*Sovs:*

Bring fiskebouillonen i kog.

Pisk smør i lidt ad gangen.

Tilsæt safran, ingefær, karry, salt og peber.

Sæt fadet med torsken i en 250º C varm ovn i cirka 3 minutter. Torsken skal ikke få lov til at blive tør.

Opvarm grønsagerne i lidt vand.

Hæld sovsen over fisken og fordel grønsagerne rundt om kanten af fadet.