



# Torsk med tomatsaus, råkost og poteter

Her er en liten variant av den klassiske torskemiddagen m/smør.

Denne gang med tomatsaus. Spennende smaksvariant som sikkert vil falle i smak.

## Fremgangsmåte:

### Fisken:

- 800 gram beinfri torskefilet

Kok opp en gryte med litt vann og salt.

Legg i fisken og la den trekke i 10-12 minutter på veldig svak varme.

### Råkost og potet:

- 4 stk gulrøtter
- 1stk liten kålrot
- 12 stk små poteter

Gulrøttene og kålroten vaskes og skrelles og rives på et rivjern. Blandes deretter sammen i en bolle.

Poteter kokes til passe konsistens.

### Tomatsaus:

- 1-2 bokser hakkede tomater
- ½ løk
- vann
- salt og pepper

Finkutt løken og fres den i ei lita gryte.

Tilsett tomatene og vann til ønsket tykkelse på sausen.

Kok opp og smak til med salt og pepper.