

Torsk i savojkål

Ingredienser:

8 store blade af savojkål – eller spidskål

150 g bacon i tern

1 dl piskefløde

600 g torsk

salt og peber

150 revet os – fx emmentaler

smør



Fremgangsmåde:

Kålbladene skal dampes bløde først i kogende vand. Læg efterfølgende kålbladene sammen to og to så de danner en cirkel – skær eventuelt stokken af. De er herefter nemmere at folde. Skær fiskene i passende stykker og læg dem midt på kålbladene. Krydr med salt og peber. Fordel ost og bacon. Pak kålen om fyldet, og læg pakkerne tæt i et smurt fad med lukningen nedad. Kom en tsk. fuld smør på hver pakke. Sæt fadet i ovnen ved 200 grader i 20 – 25 minutter. Spis dem med kogte kartofler.