

Fisketagine med mandler

4 portioner.

Tilberedningstid: 1 time og 5 min., heraf arbejdstid 30 min.

500 g tomater

450 g spinat

2 fed hvidløg

5 spsk smør

1 spsk paprika, edelsüss

1 tsk gurkemeje

1 tsk spidskommen

1 1/2 dl fiskefond

800 g rødfiskefilet

2 økologiske citroner

salt og peber

1/2 bdt. frisk persille, hakket

100 g mandelflager

Overhæld tomaterne med kogende vand, fjern skind, kerner og stilk-fæste, og skær frugtkødet i tern. Gør spinaten i stand, og hak den fint. Pil, og hak hvidløgene.

Varm smørret op i en tagine og svits hvidløgene heri sammen med krydderierne.

Tilsæt tomattern og spinat, hæld fiskefonden ved, og lad det hele simre i ca. 15 min.

Skær fisken i passende bidder.

Skyl citronen i varmt vand, og skær den i kvarter.

Kom fiskebidderne og citronen ned til tomaterne i taginen, og lad det simre under låg i ca. 20 min. Smag den færdige fisketagine til, og server den pyntet med persille og mandelflager.