**FISK I HVIDVIN A LA BOCUSE**

(til 4 personer)

*Ingredienser*

4 rensede fisk

4 nye løg

1 skalotteløg

1 gulerod

1 bladselleristilk

1 kvist esdragon

1 kvist timian

Lidt persille

¼ laurbærblad

3 nelliker

¼ flaSke hvidvin

¼ l vineddike

¼ l vand

Salt og peber

*Vejledning*

Anbring de rensede fisk i et ovnfast fad

Skræl løgene og skalotteløg og hak dem.

Skrab guleroden og skær den i tynde skiver eller stave.

Hæld grønsager og krydderurter i en gryde.

Tilsæt vin, eddike og vand og drys med salt og peber.

Lade det koge et kvarter.

Hæld den blanding over fiskene og stil fadet i en varm ovn ved 220ºC i 15 minutter.