

BACALAO

Ha ratatouille, poteter, hvitløk, chili og løk i en dyp form og bak dette i ovnen på 200°C i 25 min. Hell over tomatene og krydre med salt og pepper. Del fisken i ønsket størrelse og legg disse på toppen av grønnsakene. Hell over olje, sett på lokk og stek i ovn på 200°C i ca. 20 min.

Strø over litt hakket bladpersille før servering.

INGREDIENSER

- 1,5 kg torsk
- 1 kg Norrek Potetterning, grov EPD: 4101853
- 500 g Norrek Løkskiver EPD: 2242865
- 1,2 kg Norrek Ratatouille EPD: 693622
- 50 g Norrek Hvitløk, hakket EPD: 4798096
- 20 g Norrek Chili rød, hakket EPD: 4798088
- 1 kg tomatino / hermetiske tomater
- 3 dl olivenolje
- Bladpersille
- Salt og pepper