

OVNSBAKT TORSK MED NORSK WOK

Lag pestoen først. Ha alle ingrediensene i en foodprosessor og kjør blandingen jevn. Legg grønnsakene i en ildfast form og ha på meierismør og torsken, som toppes med persille og hvitløkspesto. Ha på salt og pepper. Bakes i ovnen på 180 grader i ca. 20-30 minutter.

Server gjerne potetstappe til.

INGREDIENSER

- 1,8 kg Torskefilét
- 1,5 kg Norrek norsk wok EPD: 5698808
- 100 g Meierismør
- Persille- og hvitløkspesto:
 - 50 g Persille blad
 - 20 g Norrek hvitløk, hakket EPD: 4798096
 - 70 g Pinjekjerner
- 3 ss Revet parmesan
- 1,5 dl Olivenolje
- Salt og pepper