



Ugnsbakad torsk med sötpotatis

Ugnsbakad torsk med bruschettaröra tillsammans med sötpotatis

Gör så här:

- Börja med att blötlägga bruschettamixen med lite olja, tomatpure, vatten och salt, därefter får det stå till sig i 5 minuter tills det har blivit en röra. För knappt 1 dl bruschettakrydda kan du använda 1,5 dl vatten, 1 msk olja och 1-2 msk tomatpure beroende på hur kraftig tomatsmak du föredrar. Tillsätt mer vatten om du vill ha en mer flytande konsistens.
- Skölj därefter sötpotatisen för att därefter skära den i tunna klyftor men behåll gärna skalet på.
- Skjutsa in de i ugnen på ca 200 grader och låt de vara inne i ca 30 minuter. För att få en extra knaprig yta kan du sätta på grillen sista 5 minuterna.
- Förbered därefter torsken: Lägg fisken i en ugnform som du har haft lite olja i. Bred sedan ut bruschettaröran så att du täcker fisken. Om du vill går det bra att gratinera den också med lite ost som topping.
- Beroende på tjockleken utav torsken kan du ha den i ugnen i ca 20-25 minuter för att den inte ska bli för torr.

Ingridienser

400 g Torsk
3 st Sötpotatis
1 dl Bruschettkrydda
1,5 dl Vatten
1 msk Olivolja
1-2 msk Tomatpuré



Bruschetta mix Classic