

Bruschetta mar. torsk på bund af kartofler

Opskrift 40-0015

Råvarer: Til 4 bakker

Varenr.

1,200 kg.	Torskefilet ca.300 g stk.	
2,400 kg.	Små forkogte kartofler	
0,200 kg.	Tomater i skiver	
0,240 kg.	Würzöl naturel Bruschetta	238200
3,920 kg.	Total	

Arbejdsgang:

Kartoflerne marineres i den afvejede mængde Würzöl naturel Bruschetta og fordeles i de 4 bakker.

Der lægges et stykke torsk i hver bakke, som pyntes af med et par skiver tomater og friske krydderurter.

Tilberedning:

Bakken tilsættes 1,5 dl. Fløde/mælk eller vand, hvorefter den steges i en forvarmet ovn ved 180°C i ca. 15-20 min.