



Fiskgratäng med squash

Ingredienser 2 personer

1 st	squash, lång
8 st	rödspättafiléer
4 krm	salt
2 krm	svartpeppar, grovmald
2 dl	tomater, passerade
2 msk	fiskfond, koncentrerad
2 msk	dill, hackad
2 msk	svart tapenade
1 msk	parmesanost, riven

Tillbehör:

175 g kokt färskpotatis/port

Tillagning

Tapenade till vit fisk är gott, men ta inte för mycket – då blir det inte så smalt. Squashen måste vara tunt skivad, annars går den inte att rulla.

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Skär en squash i smala skivor på längden. Använd gärna osthyveln. Dela fiskfiléerna så att de blir långsmala. Salta och peppra. Lägg en squashskiva och en fiskbit ovanpå varandra och rulla ihop. Fäst med tandpetare och lägg på ett ugnssäkert fat.
3. Blanda passerade tomater, fond och dill. Häll det över fisken. Lägg en klick tapenade ovanpå varje snurra. Strö på ost och ställ in fisken mitt i ugnen ca 15 min.
4. Servera med kokt potatis.