



Marockansk fiskgratäng

Ingredienser 2 personer

300 g	sejfilé eller annan mager fisk
0,5 tsk	salt
0,5 msk	pressad citronsaft
1 st	gul lök
2 st	paprikor
0,5 st	röd spansk peppar
1 tsk	gurkmeja
1 tsk	curry
1 tsk	olja
8 st	körsbärstomater
1 dl	vatten
2 krm	salt

Tillbehör

350 g	potatis, kokt
2 st	brödskivor
2 msk	persilja, hackad

Tillagning

Gurkmeja ger gratängen en läcker gul färg som blandas med de röda tomaterna och gör rätten läcker - även för ögat.

1. Sätt ugnen på 225°. Lägg fisken på ett ugnssäkert fat. Salta och håll över citronsaften.

2. Skala och dela löken i bitar. Skölj och skär paprikan i bitar.

Finhacka chilin. Stek lök, paprika, chili och kryddor i oljan.

Dela tomaterna i bitar och tillsätt dem, vatten och salt.

Lägg grönsakssåsen över fisken och ställ in mitt i ugnen ca 15 minuter.

3. Strö över persilja och servera med kokt potatis och bröd.