



## Medelhavsgratäng med fisk

Ingredienser 4 personer

---

400 g	torskfilé
1 tsk	salt
2 krm	peppar
200 g	squash
1 st	röd paprika
2 st	tomater
1 st	vitlösklyfta
200 g	fårost
1 msk	olivolja
1 tsk	torkad rosmarin

### Servera med

kokt ris eller potatis

### Tillagning

---

Rosmarinoljan sätter fin smak på denna fiskgratäng. Saknar man den kan den ersättas med ca 1 tsk torkad rosmarin och vanlig olivolja.

1. Sätt ugnen på 225°
2. Lägg det djupfrysta fiskblocket i botten på en ugnssäker form. Strö över salt och peppar.
3. Skär squash och paprika i fyrkantiga små bitar. Skär tomaterna i klyftor och ta bort kärnorna. Skär tomatköttet i bitar. Blanda grönsakerna och pressa över vitlök.
4. Skär osten i små bitar och blanda dem med grönsakerna.
5. Lägg blandningen över fisken, droppa över rosmarinoljan eller smaksätt med egen rosmarinblandning och ställ in formen mitt i ugnen ca 30 minuter.
6. Servera med kokt ris eller kokt potatis.