



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ovnsbakt torsk med squash og cherrytomater i kryddersmørsaus, servert med potetmos

Kryddersmørsaus med tomater

250 g cherrytomater
1 stk hvitløksfedd
½-1 pakke kryddersmør
½-1 pose glutenfri soyasaus

Ovnsbakt torsk med squash

300 g torskefilet
½ stk squash

Potetmos

500 g potetmos

Tilbehør

1 stk sitron

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

2 **Kryddersmørsaus med tomater:** Skyll og kutt tomatene i to. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha ikryddersmøret. La tomatene og hvitløken surre i smøret i 2-3 minutter, eller til tomatene har begynt å gå litt i oppløsning. Smak til med soyasausen (se tips).

3 **Ovnsbakt torsk med squash:** Fordel fisken i en ildfast form, og krydre den med salt og pepper. Fordel sausen fra punkt 2 over fiskestykkene.

4 **Ovnsbakt torsk med squash, fortsettelse:** Skyll og kutt squashen i tynne skiver på omtrent 1 mm, og legg squashskivene i taksteinmønster på toppen av fisken og sausen. Krydre squashen med litt salt og pepper, og drypp over litt olje. Stek det hele i ovnen i 10-12 minutter.

5 **Potetmos:** Hell potetmosen over i en kjele, og varm opp på middels varme under omrøring. Smak til med salt.

6 **Tilbehør:** Kutt sitronen i båter, og server båtene til retten.

Tips fra kokken: Server gjerne retten i dype skåler så det er lettere å få med sausen.