



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 30 - 40 min 👤 2 PORTIONER 📅 5 DAGES HOLDBARHED

Bagt hvid fisk med græske kartofler og tzatziki

Græske kartofler

400 g kartofler, medium
1/4+1/4 stk citron
2 fed hvidløg
1 stk rød peber
1/2 pose oliven
1/2 pose urte kryddermix
1 spsk olivenolie ^b

Tzatziki

1 stk skoleagurk
hvidløg
1 dl græsk yoghurt

Bagt fisk

1 stk tomat
2 stk hvid fisk (har været frosset)
1/2 pose urte kryddermix

Det skal du selv hav

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Græske kartofler:** Skær kartoflerne i mundrette tern og læg dem i et stort, smurt ovnfast fad. Skær halvdelen af citron i tern og pres saft sf den anden del over kartoflerne. Pil og pres hvidløg. Skyl peberfrugt, fjern kerner og skær i grove tern. Kom citrontern, peberfrugt og oliven i fadet og bland det hele godt sammen med 2/3 af hvidløget, krydderi, olie, salt og peber. Bag det i ovnen ca. 25 min.
3. **Tzatziki:** Skyl agurk, riv groft og pres saften let ud med hænderne. Rør agurk og resten af det pressede hvidløg med yoghurt og smag til med salt og peber. Sæt tzatzikien i køleskabet til den skal bruges.
4. **Bagt fisk:** Skyl tomat og skær i skiver. Læg dem taglagt i et ovnfast fad smurt med lidt olie. Skær fisken i 4x4 cm stykker og læg oven på tomaterne. Dryp fisken med lidt olie, krydr med salt og peber og drys med krydderi. Bag fisken i ovnen samme med kartoflerne de sidste 8-10 min.
5. Servér bagt fisk og græske kartofler sammen med tzatziki.



TIPS!

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.