



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bacalao med lettsaltet torsk og grove bagetter

Bacalao

350 g poteter
 1 stk gul løk
 1 stk hvitløksfedd
 1 stk rød paprika
 1 boks hakkede tomater
 ½–1 pakke chiliflak
 325 g lettsaltet torskfilet
 1 ts sukker ^B
 1 ss olivenolje ^B

Tilbehør

½ pakke grove bagetter

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Bacalao:** Skyll og kutt potetene i skiver, og kok dem i lettsaltet vann i 10–15 minutter. Skrell løken og hvitløken. Skyll og rens paprikaen. Del løken og paprikaen i to og kutt dem i skiver. Finhakk hvitløken. Sil vannet fra potetene når de er ferdigkokte.
3. **Bacalao, fortsettelse:** Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og hvitløken i 2–3 minutter, til løken er blank. Tilsett paprikaen, de hakkede tomatene, chiliflakene og 1 ts sukker. La det hele småkoke i 10 minutter. Skjær fisken i store terninger. Vend de kokte potetene inn i tomatsausen, og legg fisketerningene på toppen. Trykk fisken litt ned i sausen, sett lokk på kjelen, og la bacalaoen trekke i 5–7 minutter. Krydre med salt og grovkvernet sort pepper.
4. **Tilbehør:** Stek bagetten som anvist på pakken. Del brødet i skiver før servering.
5. **Servering:** Topp bacalaoen med 1 ss olivenolje ved servering.



TIPS!

Spe bacalaoen med litt vann hvis du synes at det trengs mer væske.