



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  
300 g lettsaltet torskfilet  
1 ts sukker <sup>B</sup>  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Tilbehør

½ pakke grove bagetter

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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. Hell av 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. Smak til med salt og grovkvernet sort pepper (se tips).
4. **Tilbehør:** Stek bagetten i 6 minutter. 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.