

Torsk med parmesantop og hvidløgskartofler

Af MIRA ASKIN

Skrub kartofleme, skær dem i tynde skiver og kom dem i en skål. Hak hvidløget fint.

Bland hvidløg med kartofler, rosmarin, olivenolie og krydr med salt og peber.

Bred kartoflerne ud i en bradepande. Bag kartofleme i ovnen i 30 minutter ved 200 grader

Bland imens rasp med parmesan og purøg. Tag kartoflerne ud af ovnen efter de 30 minutter. Læg fisken oven på og smør Sennep på. Kom raspblandingen på og tryk den lidt ned i senneppen. Kom fadet tilbage i ovnen og bag retten færdig i 10 minutter.

Ingridienser til 4 personer:

- 1 kg kartofier
- 1 fed hvidløg
- 1 kvist rosmarin
- 2 spsk olivenolie
- salt og sort peber
- 0,75 dl groft rasp
- 0,5 dl fintrevet parmesan
- 2 spsk klippet purløg
- 1 torskfilet uden skind. ca. 500 g
- 2 spsk dijonsennep

