

Torskpaket med tomat och basilika

4 personer

600 torskfilé
6 medelstora potatisar
150 g sockerärter
1 rödlök
6 cocktail tomater
2 msk olivolja
2 dl färska basilikabladd strimlade
200 g mozzarella
2 citroner
nymalen svartpeppar
salt

Sätt ugnen på 200 grader. Skala och skär potatisen i klyftor. Koka i ca 10 min till den är ganska mjuk. Strimla sockerärterna. Tärna paprikan och finhacka löken. Häll olivolja i en skål och tillsätt den strimlade basilikan och tomaterna och rör om.

Lägg ut fyra stycken smörgåspapper och fördela sockerärter, tomat och basilikablandningen och potatis i lagom portioner på varje smörgåspapper. Salta och peppra. Fördela fisken ovanpå varje portion och salta och peppra fisken efter smak. Riv över mozzarellan och lite citronskal.

Stäng igen paketen genom att vika så det blir som en halvmåne. Sätt in paketen i ugnen ca 14 minuter.

Ta ut paketen och lägg upp på tallrikar. Öppna och dekorera med basilika och en citronklyfta.

Så gott och somrigt. Rätten går lika bra att grilla en fin sommardag!



