



# Smør krydderurt mar. torsk med mos

Opskrift 40-0016

**Råvarer:** Til 4 bakker

1,200 kg.	Torskefilet ca.150 g stk.
2,400 kg.	Kartoffelmos
<b>0,120 kg.</b>	<b>Würzöl naturel Café de Paris</b>
3,920 kg.	Total

**Varenr.**

**238222**



**Arbejdsgang:**

Torskefilet stykkerne marineres i den afvejede mængde Würzöl naturel Café de Paris. Der lægges 2 stykker marineret torsk i hver salgsemballage.

Kartoffelmosen sprøjtes rundt langs kanten på fisken.

Pyntes af med friske krydderurter.

**Tilberedning:**

Bakken sættes i en forvarmet ovn ved 180°C i ca. 15-20 min. Eller til kartoffelmosen er gylden.