

# Bagt kartoffelmos med torsk.

---

1 portion Kartoffelmos, frisklavet

1 Porre

400 g Torskefilet

3 dl Mælk

25 g Smør

½ tsk Frisk eller tørret timian

Salt

Peber

- ✚ Skær porren ringer og lad den simre i smørret et par min. Med timian.
- ✚ Rør kartoffelmos, porre og mælk sammen og lad det koge igennem.
- ✚ Smag til med salt og peber.
- ✚ Skær torskefileten i mindre stykker.
- ✚ Læg et lag (halvdelen) kartoffelmos i et smurt ildfast fad.
- ✚ Fordel torskefileterne oven på mosen.
- ✚ Læg resten af kartoffelmosen øverst.
- ✚ Fadet sættes i en varm ovn ved 200°C i 45 min.