



## Torsk på pasta og grøntsager med grillmarinade karry og kokos flager

### Ingredienser

4 stk. torsk af ca. 150 g  
”her kan anvendes frosne torsk, de skal bare være tøet op”  
600 gr. kogt pasta penne  
200 gr. blandet frosne grøntsager (Evt. gulerødder, porre, grønne bønner og løg)  
150/200 gr. grillmarinade karry - kokos 701040  
2 dl piskefløde  
2-3 spsk. kokos flager  
50-75 gr. revet ost

### Fremgangsmåde

Pastaen vendes med grøntsager, grillmarinade karry - kokos piskefløde og kokosflager. Det hele kommes i en alu bakke sammen med fiskestykkerne. Fisken pensles med marinaden og revet ost kommes ud over retten. Pynt evt. retten med lidt kokosflager.

Alu bakken stilles i midten af webergrillen og bakken med indhold varmes over indirekte varme i ca. 20-25 minutter.

