**MARINERET HAVKAT PÅ SPID MED OVNBAGTE COURGETTER**

*Ingredienser*

(Til 4 personer)

800 g fileteret havkat

3 spsk olie

1 spsk citronsaft

Peber

2-3 spsk finhakket dild

2 store eller 4 små courgetter

8-10 forårsløg, inkl. noget af den grønne top

30 g smør

6-8 tomater

Salt

Tørrede grønne peberkorn

10-15 groft hakkede sorte oliven

*Sovs:*

3 dl piskefløde

1/3 fiskebouillonterning

2 spsk tør vermouth

100 g skrællet, finhakket gulerod

**Vejledning**

Skær fisken i mundrette stykker og sæt dem på spid.

Pisk olie og citronsaft sammen, krydr med peber og rør dild i.

Hæld marinaden over fiskestykkerne og lad dem trække i køleskabet mindst 4-5 timer, gerne natten over. Vend spiddene en gang i mellem.

Flæk courgetterne, udhul dem og hak indmaden.

Skold og flå tomaterne, pres væde og kerner ud og hak kødet.

Hak de rensede forårsløg og svits dem et par minutter i smør på en pande.

Rør tomatkød i og lad væden dampe væk.

Rør courgettekød og hakket oliven i blandingen og krydr med salt og peber.

Fyld courgetterne med farsen.

Læg dem ved siden af hinanden i et smurt ovnfast fad. Sæt fadet i en 200° varm ovn i 10 minutter.

Læg fiskespiddene på courgetterne og dæk fadet med smurt alufolie.

Lad det stå i ovnen i yderligere 20-25 minutter.

Bring fløden til sovsen i kog sammen med de resterende ingredienser. Lad blandingen simre under låg ved svag varme i 12-15 minutter.

Purer blandingen i en blender, smag til med salt og server til fisken og courgetterne sammen med brød eller kartofler.