



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fiskgratäng med dill och citron

Tillbehör

Potatis 400 g
Gurka 1 st
Dill 10 g

Fiskgratäng

Citron 1 st
Dill 10 g
● Smör* 1 msk
● Vetemjöl* ½ msk
Mjök 2 dl
Grönsaksbuljong ½ påse
Alaska pollock 300 g
● Salt 1 krm
Riven mozzarella 100 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör*,
Svartpeppar, Vetemjöl*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Tillbehör:** Koka potatis i lättsaltat vatten.
3. **Fiskgratäng:** Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Finhacka dill. Smält smör i en kastrull. Pudra över vetemjöl. Vispa ner mjök (lite i taget) och grönsaksbuljong. Sjud ca 3 min under omrörning. Rör ner citronskal och dill i såsen.
4. Lägg alaska pollock i en liten smord ugnform. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
5. Häll såsen över fisken och strö över riven mozzarella. Tillaga i övre delen av ugnen ca 5 min. Höj därefter temperaturen till maxvärme och grill. Gratinera i ytterligare ca 5 min, tills gratängen fått fin färg.
6. **Tillbehör:** Tärna gurka smått. Finhacka dill. Lägg upp i skålar eller blanda allt till en sallad. Klyfta den använda citronen.
7. Servera nygratinerad fiskgratäng med potatis, gurka, dill och citronklyftor.

TIPS! Gott med pressad potatis! Skala, koka och pressa potatisen med potatispress.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ