



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Fiskgratäng med kolja, 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 förp  
Koljafilé 300 g  
● Salt 1 krm  
Riven mozzarella 100 g

## Att ha hemma ●

Mjök, 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 koljafilé i en 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. Blanda ihop i en skål. 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