



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fiskgratäng med potatisstomp, gräslök, fänkål och parmesan

Potatisstomp

Mospotatis 450 g
Fänkål ½ st
Gräslök 20 g
● Smör* 1 msk
● Salt 1½ krm

Fiskgratäng

Citron 1 st
Dill 20 g
Minifraiche 2 dl
Sejrygg 300 g
● Salt ½ tsk
Riven parmesan 50 g

Grönsallad

Tomat 1 st
Snackgurka 1 st
Mixsallad 50 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör*, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Potatisstomp:** Koka upp lattsaltat vatten i en rymlig kastrull. Skala och dela mospotatis i små bitar. Strimla fänkål och gräslök. Koka potatisen mjuk i vattnet, ca 10 min. Dra åt sidan och lägg i fänkål. Låt stå ca 2 min.
3. Häll av vattnet. Tillsätt smör, gräslök och salt, mosa allt med en potatisstöt. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Förberedelse fiskgratäng:** Skölj citron i ljummen vatten och finriv skalet. Hacka dill. Lägg allt i en skål. Blanda ner minifraiche, ½ krm salt och lite nymald svartpeppar.
5. Skär sejrygg i mindre bitar. Pressa över citronsaft från halva citronen. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
6. **Fiskgratäng:** Lägg potatisstomp i botten av en ugnform (ca 15x20 cm). Lägg på fisken och täck allt med crème fraiche blandningen. Strö över riven parmesan. Gratinera högt upp i ugnen ca 12 min, tills fisken är klar och gratängen fått fin färg.
7. **Grönsallad:** Skär tomat och snackgurka i mindre bitar och lägg i en skål. Blanda ner mixsallad.
8. Dela den använda citronen i klyftor. Servera fiskgratäng med grönsallad och citrunklyfta.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ