



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Torskgratäng med dill och citron

Fiskgratäng

Citron 1 st
Dill 10 g
Torskfilé 300 g
Riven mozzarella 50 g
🏠 Smör 1 msk
🏠 Vetemjöl ½ msk
🏠 Mjölk 2 dl
🏠 Kycklingbuljong ½
tärning
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Småpotatis 450 g
Gurka 1 st
Dill 10 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka småpotatis 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 mjölk (lite i taget) och smulad kycklingbuljong. Sjud ca 3 min under omrörning. Rör ner citronskal och dill i såsen.
4. Lägg torskfilé 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 fint. 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.