



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fiskgratäng med torsk, tomat, mozzarella och pressad potatis

Gratängsås

Gul lök 1 st
Morot 1 st
Vitlök 1 klyfta
Kons. körsbärstomater 1 förp
Peppar- och fänkålsmix ½ förp
Vispgrädde ½ dl
🏠 Olivolja
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Kycklingbuljong 1 tärning
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Fiskgratäng

Torskfilé 300 g
Peppar- och fänkålsmix
Mozzarella ½ förp
🏠 Salt 2 krm

Grönt

Snackgurka 1 st
Mixsallad 30 g

Pressad potatis

Potatis 400 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Gratängsås:** Hacka gul lök. Skala och tärna morot smått. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs lök, morot och pressad vitlök ca 3 min. Tillsätt konserverade körsbärstomater, vatten, peppar- och fänkålsmix och smulad kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 7 min.
3. Skala och koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Halvera de större potatisarna för kortare koktid.
4. **Gratängsås:** Tillsätt vispgrädde till såsen. Koka upp och smaka av med salt och nymald svartpeppar.
5. **Fiskgratäng:** Skär torskfilé i mindre bitar. Krydda med salt och ½ tsk peppar- och fänkålsmix. Lägg fisken i en ugnform och slå över såsen. Bryt mozzarella över. Tillaga högt upp i ugnen ca 15 min, tills fisken är klar.
6. **Grönt:** Tärna snackgurka och lägg i en salladsskål tillsammans med mixsallad.
7. **Pressad potatis:** Häll av potatis. Pressa potatisen med en potatispress direkt på tallrikarna (har du ingen press, går det lika bra att äta potatisen som den är).
8. Servera fiskgratäng med pressad potatis, gurka och mixsallad.