



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fiskgratäng med citronslungad potatis

Citronslungad potatis

Potatis 400 g

Broccoli 1 st

Citron 1 st

🏠 Smör ½ msk

Sås

Bananschalottenlök 1 st

Vispgrädde ½ dl

🏠 Smör 1 msk

🏠 Vetemjöl ½ msk

🏠 Mjöl 2 dl

🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning

🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk

Gratäng

Torskfilé 300 g

Riven mozzarella 50 g

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).

2. **Citronslungad potatis:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Skär broccoli i buketter och skiva stammen tunt. Låt koka med potatisen de sista minuterna.

3. **Sås:** Skiva bananschalottenlök tunt. Smält smör i en liten kastrull. Fräs löken ca 2 min. Pudra över vetemjöl. Vispa ner mjölk och vispgrädde, lite i taget, och smulad grönsaksbuljong. Sjud ca 2 min. Rör ner vitvinsvinäger och sjud ytterligare ca 2 min.

4. **Gratäng:** Krydda torskfilé med salt och nymald svartpeppar. Lägg i en smord ugnform. Häll såsen över fisken och strö över riven mozzarella. Gratinera mitt i ugnen ca 15 min.

5. **Citronslungad potatis:** Tvätta citronen i ljummet vatten. Finriv skalet och dela citronen. Häll av potatis och broccoli, lägg tillbaka i kastrullen. Vänd ner smör, rivet citronskal och pressad citronsaft (ca 1 msk).

6. Klyfta resten av den använda citronen. Servera fiskgratäng med citronslungad potatis och citrunklyfta.