



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fiskgratäng med sejrygg, dill och citron

Tillbehör

Potatis 400 g
Gurka 1 st
Dill 10 g

Fiskgratäng

Citron 1 st
Dill 10 g
Kycklingbuljong ½ påse
Sejrygg 300 g
Riven mozzarella 100 g
🏠 Smör 1 msk
🏠 Vetemjöl ½ msk
🏠 Mjolk 2 dl
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

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 mjölk (lite i taget) och kycklingbuljong. Sjud ca 3 min under omrörning. Rör ner citronskal och dill i såsen.
4. Lägg sejrygg 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 smält. 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.