



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Fiskgratäng med dill och citron

Tillbehör

Potatis 400 g
Gurka 1 st
Dill 10 g

Fiskgratäng

Citron 1 st
Dill 10 g
Kycklingbuljong ½ påse
Torskfilé 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 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. Gratiner i ytterligare ca 5 min, tills gratängen fått fin färg.
6. **Tillbehör:** Tärna gurka smått. 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 citrunklyftor.

TIPS! Gott med pressad potatis! Skala, koka och pressa potatisen med potatispress.