



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.