FISK

Torsk i citronsmörig bechamel

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **35 min** Portioner: **4**

Torskfilé i gratäng med en härlig citronbechamel toppad med både purjo, dill och tomat.

Här vi en riktigt mumsig fiskgratäng med torsk och så lätt och snabb att göra, men det kan man nog inte ana när man äter den.

INGREDIENSER

35

600 gram torskfilé gärna färsk
300 gram cocktail eller körsbärstomater
300 gram skivad purjolök av mittbit
2 matskedar smör till stekning av tomat och purjolök
3-4 matskedar finhackad dill
1.5 tesked salt

Citronbechamel

100 gram smör
6 matskedar vetemjöl, struket mått
6 deciliter fullfet mjölk
2 deciliter vispgrädde
3 kryddmått finmald vitpeppar
saften från en citron
1.5 tesked salt
2 teskedar strösocker

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader.
Klyfta tomaterna och stek dem tillsammans med den skivade purjolöken och dillen.
För såsen så fräser du smör i en kastrull och tillsätter mjölet och låter det puttra en stund så det blir en härligt nötig doft och då häller du i mjölken pö om pö under omvispning och sedan grädde, salt socker, peppar och citronsaft och låt sjuda upp på medelvärme.

2

Häll hälften av såsen i en ugnsfast form, salta fisken med 1.5 tesked salt och lägg ner även den i formen, sedan resten av såsen på fisken och toppa det hela med tomat och purjolöksfräset.
Grädda i ugnen i cirka 20 minuter.