



Gratinerad torsk och pilgrims mussla

Kock: **Henrik Norström** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Gratinerad torsk och pilgrims mussla täckt med vitvinssås och lagrad ost är en snabb, enkel och festlig förrätt. Torsken och pilgrims musslan har ungefär samma tillagningstid och passar därför särskilt väl i den här kombinationen.



INGREDIENSER

240 g torskrygg, skuren i mindre bitar

240 g pilgrims musslor

50 g lagrad ost

Sås

2 dl creme fraiche

1 dl grädde

100 g smör

80 g äggula (4 st)

2 msk reducerat vitt vin (reducera 4 msk till hälften)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Reducera vinet till hälften i en kastrull. Värm crème fraîche, grädde och smör tills smöret smält. Mixa med stavmixer till en sås, vispa i äggulan och det vita vinet, smaka av med salt och peppar. Kan förberedas och ställas kallt.
- 2** Lägg en torskbit och en pilgrimsmussla i ett skal med rejält med sås, 1½ msk. Strö över lite finriven lagrad ost. Sätt ugnen på 200°C och baka i 7-8 min. Servera direkt. För enklare hantering på ugnsplåten ? sätt skalen i ett lager av grovt salt.
- 3** Komplettera med någon ört eller grönsak om du vill, till ex späda morötter, sparris, dill, dragon eller det du gillar.