



FISK

Bellas ugnsgatinerade torsk

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Har du brist på idéer till vardagsmat? Denna rätt är så enkel, nyttig och fantastisk god. Det bästa är att du kan variera den efter smak och vad som finns hemma. Jag brukar ha i purjolök, rödlök och ibland tomater eller paprika.

INGREDIENSER



4 stycken torskfiléer
1 styck citron
4 deciliter creme fraiche
riven pepparrot
1 stycken kruka dill
4 matskedar smör
1 stycken rödlök
0.5 stycken purjolök
salt och peppar
3 deciliter lagrad ost, grovriven

Garnering

citron och dill

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 175 grader. Klicka ut smör i en ugsäker form. Sätt formen i ugnen så att smöret smälter. Salta och peppra fisken och lägg i formen. Pressa en hel citron över.

2

Hacka lök och dill. Blanda ihop creme fraiche, pepparrot, dill, lök och kryddor. Fördela creme fraiche blandningen över fisken. Toppa med osten. Gratinera i ugn ca 30 minuter tills osten fått fin färg. Servera med kokt potatis och eller kokta grönsaker. Smaklig måltid!