



Fiskgratäng toppad med räkor

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Krämig fiskgratäng med svamp som toppas med räkor, citron och persilja vid servering. Servera gärna mos sidan om och en härlig sallad. Hoppas du gillar den!



INGREDIENSER

500 g vit fiskfilé t ex pangasius eller rödspätta

1 klick smör

6 st skivade champinjoner

1 st finhackad schalottenlök

3 dl vispgrädde

2 dl creme fraiche

1 fiskbuljongtärning

salt & vitpeppar efter smak

1 msk mjöl

ca 1/2 dl riven italiensk hårdost

Topping

ca 2 dl skalade räkor (tex handskalade på burk, väl avrunna)

citronskivor

hackad persilja fryst går superbra

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200 grader.

2

Lägg fiskfiléerna i en smord form, salta & peppra. Lägg över folie och tillaga fisken 10 minuter.

Ta sedan ut och häll ev av spadet. Höj värmen på ugnen till 225 grader.

3

Smält smöret i en kastrull, tillsätt svamp och schalottenlök. Fräs på medelvärme utan att det tar färg och rör om under tiden.

4

Rör ut mjölet i lite av grädden, häll grädde och creme fraiche i kastrullen samt mjölblandningen. Rör ordentligt. Smula ner fiskbuljongtärningen.

5

Koka upp under omrörning. Låt småkoka och smaka av med salt & vitpeppar.

6

Häll såsen över fisken och strö över den rivna osten.

7

Sätt in i ugnen ca 15 minuter, gratängen ska få lite färg.

Garnera med räkor, citronskivor och persilja innan servering.