FISK

Fiskgratäng toppad med räkor

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

40

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.