FISK

Laxgratäng

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Lyxa till gratängen med handskalade räkor och spritsa ut det fluffiga moset i formen innan gratinering. Men det går precis lika bra att ha moset sidan om. Och även att köpa färdigskalade räkor ;)

INGREDIENSER

Laxgratäng
4 st laxbitar
2 msk smör
2 msk mjöl
1 dl creme fraiche
4 dl mjölk
finhackad dill efter smak
1.5 st fiskbuljongtärningar
1 st äggula
500 gr räkor med skal

Potatismos
10 mellanstora kokta pressade potatisar

100 gr rumstempererat smör
2 dl varm mjölk
0.5 msk lanbuljongpulver tex renée voltaire
salt och vitpeppar, efter smak

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda alla ingredienserna till såsen utom äggulan och dillen. Koka upp och låt småputtra nån minut. Vänd ner ägg och den finhackade dillen. Lägg laxbitarna i en smord ugnsform och häll över såsen. Sätt in i ugnen på 200 grader ca 15-20 minuter.

2. Lägg i den pressade potatisen i en skål, tillsätt det mjuka smöret och buljongpulvret. Häll i 1 dl av den varma mjölken och vispa med elvisp. Spä moset med resten av mjölken till önskad konsistens. Vispa det härligt fluffigt.

3. Lägg upp mos och laxgratäng på en tallrik. Toppa med räkor och servera en god sallad till.