



Snabblagad fiskgratäng

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **2-3**



Ibland kan tiden eller orken inte räcka till, samtidigt som man vill äta gott och nyttigt. Det här är en fuskvariant med färdig citronsås, mums!



INGREDIENSER

400 gram torskfilé
1 förpackning kelda citronsås
1 finhackad schalottenlök
salt & vitpeppar efter smak
2 msk finhackad persilja
1 1/2 dl riven parmesan
smör till formen

GÖR SÅ HÄR

- 1 Sätt ugnen på 225 grader. Smörj en liten ugnssäker form med smör. Skölj och torka av torskfilén, lägg i formen salta & peppra. Strö över schalottenlöken och häll såsen ovanpå. Strö över parmesan och persilja. Sätt in i mitten av ugnen ca 20 minuter. Servera med kokta ärtor och kanske kokt potatis.

