FISK

Fiskgratäng med champinjoner och bacon

Kock: **Karin Walker** Tid: **30 min** Portioner: **3-4**

30

En enkel, snabb och jättegod gratäng som blir klar medan potatisen kokar!

Hoppa inte över den italienska salladskryddan för den passar grymt bra ihop med fisk! Gratängen funkar med all typ av fisk (jag hade fryst sej) och såklart kan man lägga grönsaker i botten på formen t.ex tunt skivad fänkål och morot. Såsen blir tunn men väldigt god att mosa med "päran"!

INGREDIENSER

400 g fisk t.ex sej eller torsk
250 g färska champinjoner
1 paket bacon
3 msk pressad citron
2 tsk italiensk salladskrydda
nymalen vitpeppar
3 dl grädde

1 dl hackad dill

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader. Dela fisken i 3-5 bitar, går lätt om den är halvtinad och lägg den i en ugnsform. Pressa över citron och krydda med italiensk salladskrydda.

2. Stek bacon och champinjoner tills det fått färg, krydda med peppar och fräset på fiskbitarna. Tippa över grädde och gratinera i ugn i ca 20 minuter.

3. Servera med kokt potatis och strö över rejält med dill!