



Fiskgratäng med morot och fänkål

Kock: **Karin Walker** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Fantastiskt god och enkel fiskgratäng!

Det här är en klar favorit av torskrätter för det blir en så härlig smakkombo av fänkål, morot och grädde! Förbered grönsakerna först och koka potatisen under tiden som fisken är i ugnen.



INGREDIENSER

400 g torsk, halvtinad
2 st morötter
1 st fänkål
15 cm lång bit purjolök
1 st citron, juicen från den
3 dl grädde
100 g ost med smak
1 tsk italiensk salladskrydda

1 tsk salt
nymalen svartpeppar och ev lite flingsalt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 175 grader.
- 2** Skala morötterna, strimla fint eller skiva dem fint på mandolin/potatisskalare, strimla purjon. Dela fänkålen, ta bort toppstjälkarna (spara dillen till garnering och stjälkarna är fina till buljongkok, kasta in dem i frysen bara).
- 3** Lägg grönsakerna i en liten ugnform, skär den halvfrusna fisken i bitar och lägg den på grönsakerna. Pressa citronen över fisken, krydda med salt, peppar och salladskryddan. Tippa över grädden, strö över osten och gratinera i 175 grader i ca 30 minuter.
- 4** Servera med kokt potatis tycker jag.