

Lars Fiskgratäng med räkor

Detta recept på fiskgratäng med räkor och Hollandaisesås är en enkel favorit, som jag har skapat Brukar "går hem" hos de flesta. En krämig, lyxig fiskgratäng som du kan göra till både vardag och fest.

Ingredienser: 6p

- 1000 g färsk torskfilé' (eller annan vit fiskfilé)
- salt och vitpepparpeppar
- 2 röda och 1 gröna paprikor
- 2 gula lökar
- 1 stor purjo
- 200g champinjoner
- 3 stora tomater



Gratinsås:

- 200-250g skalade räkor (djupfrysta går bra)
- Hollandaisesås i pulverform, Blå Band. (Eller hemlagad)
- Smör enl. beskrivning på paketet
- vatten (eller mjölk) enl. beskrivning på paketet
- pressad citron samt lite finrivet citronskal
- 1.5 dl riven Västerbottenost (eller annan lagrad ost)
- Gör Hollandaisesåsen enl. beskrivning. Tillsätt räkorna och osten
Smaka av med citron och citronskal

Så här gör du

1. Sätt ugnen på 200°C.
2. Smörfräs grönsakerna i en stekpanna. Bred sedan grönsakerna i botten på en smord ugnssäker form.
3. Lägg fisken ovanpå.
4. Krydda med salt och peppar.
5. Täck med aluminiumfolie. Tillaga fisken i ugnen i ca 15 min, tag ut fisken och håll såsen ovanpå fisken. Gratinera kort eller i 250°C, ca 10 min tills den fått vacker färg.

Servera med ris (eller pressad potatis) och en enkel grönsalladsallad. Eller gröna ärtor!

Låt er väl smaka!

Lars