inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

4 port

Fisk, Huvudrätt, Budget, Lättlagat

FISKGRATÄNG MED DILL OCH BROCCOLI

Ingredienser

400 g sejfile
800 g potatis
250 g broccoli
1 msk smör
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar
1 st citron
1,5 dl grädde, matlagning
1 dl mjölk
1 msk senap
3 msk dill
4 st sallad

Gör så här

1. Tina sej och gör potatismos.

2. Sätt ugnen på 225°C.

3. Skär broccolin i små buketter.

4. Smörj en ugnssäker form med matfett. Bred ut potatismoset.
Lägg på fisken och krydda med salt och peppar. Toppa med broccoli.

5. Riv skalet av halva citronen och klyfta den andra halvan.

6. Grädda mitt i ugnen ca 20 minuter.
Servera gratängen med citronklyftor och gärna en sallad.