



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

FISKGRATÄNG MED KRÄFTOST

Ingredienser ▮

400 g torskfile
(i block, eller lax etc)
2 dl spenat
400 g kräftost
3 dl creme fraiche
5 g dill
1 dl ost, riven

Gör så här ▮

Tina fisken nästan helt. Blocken ska hålla ihop. Torka av dom. Salta och peppra. Bottna en smord form med spenaten och lägg på fisken. Rör ihop kräftost, crème fraiche och ev. dill och bred över. Täck med riven ost. Gratinera i 200 grader i 25-30 min. Servera med potatis och ärter eller bönor.