

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

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, créme fraiche och ev. dill och bred över. Täck med riven ost. Gratinera i 200 grader i25-30 min. Servera med potatis och ärter eller bönor.