

inköpslistan.se

Av: Petter Jansson

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt, Lättlagat

FISKGRYTA

Ingredienser

600 g fiskfile, färsk
(lax eller vit fisk)
1/2 tsk salt *(till 1 tsk salt)*
1 krm svartpeppar
1 st purjolök
2 dl creme fraiche
(arla saffran och tomat)
5 st cocktailtomater
(eller 1 vanlig tomat)

Gör så här

Dela fisken i portionsbitar, salta och peppra. Skär purjolöken i bitar. Fräs i smör i en gryta. Tillsätt crème fraiche och vatten. Lägg ner fisken i såsen. Låt sjuda under lock ca 5 minuter. Tärna och strö över tomaten, låt bli varmt. Servera med kokt ris.