

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Lättlagat

bild saknas

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.