



*bild saknas*

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Lättlagat

## LYCKANS FISKGRATÄNG

### Ingredienser ▮

400 g torsk  
1 msk smör  
1 st lök, gul  
1 msk dragon  
2 dl vatten  
1 tärning buljong, grönsak  
2 dl creme fraiche  
2 tsk maizena  
1 krm vitpeppar

### Gör så här ▮

Fräs löken i smöret tills den blivit mjuk. Tillsätt hälften av dragonen och låt fräsa med.

Häll på vatten och buljongtärning och låt koka upp.

Lägg i creme fraiche och koka upp på nytt. Smaka av med kryddor.

red såsen med maizena blandat i kallt vatten.

Sjud fisken och häll sedan såsen över. Servera med potatismos och wokade grönsaker.