

inköpslistan.se

Av: Mamma ce

- 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 pch låt fräsa med.

Häll på vatten och buljongtärning och låt koka upp.

Lägg i creme fraichen 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.