

Fiskgratäng med räkor.



4 portioner:

600 gram ekologisk torskfilé

1 tesked salt

2 kryddmått vitpeppar, nymald

500 gram räkor, oskalade

Potatismos:

800 gram potatis, mjölig sort

1 dl grädde

2 msk smör

salt, vitpeppar

2 äggulor

Sås

1 deciliter räk och fiskspad

4 deciliter grädde

1 matsked skaldjursfond, koncentrerad

1 matsked pressad citronsaft

2 matskedar vetemjöl

3 matskedar hackad dill

salt, vitpeppar

Så här gör du:

Skala räkorna lägg räkskalet i en kastrull och tillsätt ca 4 deciliter vatten så det knappt täcker räskalen och låt det koka i 5 minuter.

Sila av räskalen och spara spadet.

Sätt ugnen på 225 grader. Skär fiskfiléerna i bitar och lägg dem i en smord ugnssäker form. Salta och peppra fisken.

Täck över fisken med bakplåtspapper.

Tillaga fisken mitt i ugnen, cirka 15 minuter.

Häll av fiskspadet från formen i räkspadet och häll en 1 deciliter av spadet i en kastrull.

Tillsätt grädde, skaldjursfond och vetemjöl.

Vispa och låt koka upp. Låt såsen sjuda 3 minuter under omrörning.

Tillsätt citronsaft och dill.

Smaka av med salt och peppar.

Skala, skär potatisen i bitar och koka den riktigt mjuk i lättsaltat vatten, cirka 20 minuter.

Häll av vattnet och pressa eller stöt sönder potatisen.

Blanda med smör och tillsätt sedan grädden

Smaka av med salt och peppar.

Rör sedan ner äggulorna.

Spritsa eller klicka moset med en sked runt kanten på formen med fisken i mitten

Fördela de skalade räkorna över fisken.

Spara några räkor till dekoration.

Häll såsen över fisken.

och gratinera i mitten av ugnen, 10-15 minuter.

Smaklig spis.