



Näsudden Special-Fiskgratäng

Färsk Torsk eller Sej
Grädde
Potatismos
Västerbottensost
Beairnaisås
Hollandiesås
Turkisk Youghurt
Äggula
Paprikapulver
Citronpeppar
Flingsalt
Muskotnöt riven
Smör

Fisken.

Naturligtvis kan du använda vilken fisk du helst önskar men personligen använder jag så här års gärna filé av färsk Torsk eller Sej.

Bryn filéerna i smör på inte allt för hög värme, krydda båda sidor med paprikapulver, citronpeppar och rikligt med flingsalt.

Placera den inte riktigt helt färdiga fisken i mitten på en ugnsfast form och håll stegspadet ovanpå.

Potatismos.

Naturligtvis är moset bäst om man gör den på skalad mandel men lite fusk och lite skoj så funkar även pulvermos. Antingen skalar och kokar du sönder mandel eller så.....

Mjök i en panna och håll på pulver till dess du har rätt mängd och något tjockare än vanligt. En skvätt grädde, några råa äggulor, riven västerbottensost. Krydda med riven muskotnöt och gärna en sked turkisk youghurt. Rör om ordentligt och låt stå en stund.

Sås.

Personligen har jag slutat göra dessa klassiska såser från grunden utan använder pulver som finns på markanden.

Här använder vi grädde att blanda pulversåsen i, använd lika delar av dom båda pulvren. I med lite Turkisk Youghurt och citronpeppar, Koka upp under omrörning, den bränner lätt med alla kalorier i.

En ruccolasallad med grovt skuren gurka och frisk tomat sitter fint till.

Spritsa/placera potatismos runt fisken och täck fisken med såsen, in i ugn på ca: 175 grader till dess att tpparna på moset blir gyllenbrun.



Smaklig måltid.

Vi är glada att ni finns och uppskattar Er uppmärksamhet.

Från köket

RobotCateringNorr