

Lyxig torskgratäng med kräftstjärter och smörslungad potatis

Tycker fisk kan vara så gott på en söndag. Det här är en lyxig torskgratäng som jag hittat som är supergod. Tillsammans med smörslungad potatis och ett glas vitt vin passar det både som en lite finare familjemiddag och att bjuda vänner på.



Lyxig torskgratäng med kräftstjärter

5-6 personer

800 g torskfilé

Örtsalt

Peppar

1/2 dl vatten

3/4 dl vitt vin

3 msk hummerfond

Lite citronsaft

1 dl crème fraîche

2 1/2 dl vispgrädde

2 tsk tomatpuré

1/2 dl hackad dill

1 burk kräftstjärter i lag

Grovhackad dill

Smörslungad potatis

1,5 kg småpotatis

Salt

Flytande smör

Gräslök

1 knippe färsk dill



GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugnen på 200 grader och smörj en ugnform. Skär torskfiléerna till portionsbitar och lägg ned dem i formen. Salta och peppra.

Vispa ihop vatten, vin, fond och citronsaft i en kastrull. Tillsätt crème fraiche, grädde och sist tomatpuré. Låt såsen småkoka i ca 10 minuter. Red såsen om den känns för tunn, tillsätt dillen.

Låt kräftstjärtarna rinna av, fördela dem jämnt över fisken och häll till sist över såsen. Gratinera i ugnen ca 20 min eller tills fisken är klar.

Gnugga potatisen ren och koka den i saltat vatten. Slå av vattnet och ringla över ordentlig med smör. Strö över hackad gräslök. Salta eventuellt lite mer. Garnera potatis och torskgratäng med färsk dill.

Receptet på torskgratängen hittade jag [här](#). En blogg med mycket gott!