Torsk i gräddsås i ugn

Jonny · 2024-07-24

Förberedelsetid

35 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

Krämig och lättlagad fisk med grädde, senap, dragon och honung eller sirap

Ingredienser

- **500** g torskfilé
- **400** g potatis
- **600** g morötter
- **3** dl matlagningsgrädde
- **2** 0.5 msk klassisk senap
- **1** msk honung eller sirap
- **0.5** msk torkad dragon
- **0.5** gul lök
- **80** g riven ost
- **0.5** tsk salt

Instruktioner

1. Sätt ugnen på 175°. Lägg fisken i en liten ugnsform och salta.
2. Skala potatis och morot. Koka i saltat vatten tills de är mjuka. Blanda grädde, senap, honung och dragon med grovt riven lök.
3. Häll såsen över fisken och toppa med riven ost. Gratinera mitt i ugnen ca 15-25 min, beroende på ugnen. Pressa potatis och morot och servera till fisken.