

Söndagsgratäng

Ingredienser till 4 portioner.

5-6 hekto benfri aborrefilé.

1 tesked salt.

1 deciliter vatten.

Sås:

1 matsked margarin.

3 matskedar vetemjöl.

4 deciliter spad + grädde + vitt vin.

1 äggula.

Salt och vitpeppar.

1 matsked hackad dill.

1 burk kräftstjärter, spar 1/3 av innehållet till garnering.

Gratinering:

4-5 portioner potatismos och riven ost.

Garnering:

1 burk musslor och restarande kräftstjärter.

Gör så här:

Salta fisken och lägg den i en låg gryta. Häll på vatten. Bräsera den i 5 minuter och lägg sedan över fisken i mitten på ett smort ugnsäkert fat. Smält margarin, rör ner mjöl och späd med vätskan. Låt såsen koka cirka 5 minuter och smaksätt med salt och peppar. Rör ner dill, kräftstjärter och äggulan. Splitsa moset i ringar runt fatet och häll sedan såsen över. Hit går gratängen att förbereda om man vill. Gratinera i mitten av ugnen i 250 grader cirka 10-15 minuter tills gratängen fått fin färg och blivit genomvarm. Fyll potatisringarna med resten av kräftstjärterna och musslorna.