



## Fiskgratäng med dill- och ansjovissås

Ingredienser 4 personer

---

600 g sejfilé, färsk eller fryst  
0,5 tsk salt

### Sås

---

1 st liten gul lök  
1 msk smör  
2 msk vetemjöl  
1 dl vatten  
2,5 dl matlagningsgrädde  
55 g ansjovisfilé  
0,5 dl dill, hackad  
2 st tomater

### Tillbehör

---

0,5 kg färskpotatis  
1 st färsk gurka

### Tillagning

---

Fryst fiskblock bör tina sakta i kylan under ett dygn.

1. Sätt ugnen på 200°.

2. Sås: Finhacka och mjukstek löken i smör utan att den tar färg. Dra kastrullen från plattan. Blanda ner vetemjölet. Späd med vatten, grädde och ansjovisspad. Låt såsen sjuda på svag värme 3-4 minuter under omrörning.

3. Hacka ansjovisfiléerna och dillen. Blanda hacket i såsen.

4. Salta fiskfiléerna på båda sidor och lägg dem i en smord ugnssäker form. Häll såsen över. Skiva tomaterna. Lägg dem ovanpå.

Gratinera i mitten av ugnen 25-30 minuter. Servera med potatis och färsk gurk