



Kräftgratinerad fisk

Ingredienser 4 personer

500 g	fiskfilé, t ex hoki eller annan vit fisk
1 tsk	salt
100 g	kräftstjärtar, kokta och skalade
1-2 msk	hackad krondill el. 1 tsk torkade dillfrö + 1 msk hackad dill
1 paket	kelda tomat- och paprikasås, (2 1/2 dl)
1 dl	riven lagrad ost

Tillagning

1. Sätt ugnen på 225°. Salta fiskfiléerna och vik dem dubbla om de är tunna.
2. Lägg dem i en smord ugnssäker form. Strö över kräftstjärtar och hackad krondill.
3. Häll över såsen och strö över osten.
4. Stek fisken i mitten av ugnen ca 20 minuter. Garnera eventuellt med dill