Torskrygg i bacon- och gräslökssås

Susann · 2025-06-17



Förberedelsetid

45 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 Person(er)

Description

Krämig fiskgratäng med rökig bacon och fräsch gräslök med ost på toppen...

Ingredienser

- **2** dl crème fraiche
- **1** tsk salt
- **1** dl hackad gräslök
- **2** dl grädde
- **1** msk dijonsenap
- **4** portionsbitar torskrygg
- **1** pkt a 140g bacon
- **1** dl riven ost
- **2** krm nymalen svartpeppar
- **3** schalottenlökar, finhackade

Instruktioner

1. Sätt ugnen på 225°C.
2. Tina torskryggen om den är fryst och pressa försiktigt ur överflödigt vatten.
3. Salta och peppra fiskbitarna och lägg dem i en ugnsform.
4. Strimla bacon och fräs tillsammans med schalottenlök i lite smör tills allt fått färg.
5. Blanda bacon- och lökfräset med grädde, crème fraiche, dijonsenap och gräslök.
6. Häll blandningen över torskbitarna i formen.
7. Strö över riven ost.
8. Gratinera mitt i ugnen i cirka 20 minuter tills ytan är gyllene och fisken genomstekt.
9. Servera med potatis, ris eller ett gott bröd.