

# Mammas fiskgratäng

Ingredienser för fyra portioner.

600-800 gram benfri aborrefilé.

2 kryddmått citronpeppar.

1 ½ matsked vetemjöl.

3 deciliter mjölk.

½ fiskbuljongtärning.

250 gram svamp (exempelvis kantareller eller någon sopp).

1 kg mjölig potatis.

1 ½ deciliter mjölk.

2 tomater.

Smör eller margarin.

Salt och vitpeppar.

Gör så här.

Värm ugnen till 225 grader.

Lägg fiskfiléer i en smord ugsäker form. Krydda med citronpeppar och en ½ tesked salt. Tillaga 5-7 minuter i ugnen eller täck med plastfolie och mikra på max 750 W i cirka 4 minuter. Häll av vattnet från fisken.

Vispa ihop vetemjöl och mjölk. Koka upp under omröring och tillsätt 1 ½ matsked smör eller margarin och buljongtärningen. Låt såsen koka några minuter.

Fräs svampen i lite smör. Blanda ner den i såsen och smaka av med salt och peppar.

Skala och koka potatisen. Häll av vattnet och mosa potatisen. Vispa ner varm mjölk och 2 matskedar smör eller margarin. Smaka av med salt och peppar.

Skeda upp moset runt fisken i formen och häll såsen över fisken. Skiva tomaterna och lägg dem ovanpå såsen. Höj temperaturen i ugnen till 250 grader.

Ställ formen i övre delen av ugnen och gratinera i 5-10 minuter eller tills moset blir lite brunt i topparna.

Servera gratängen med rivna morötter eller en blandad sallad.