

Gratineret ørred eller laks

-

KOGE / STEGE TID: 15 MIN. V 200 GR.

ANTAL PERSONER: 4 Personer

RÅVARER: 1 KG ØRRED FILET - ELLER LAKS

2 DL. TØR HVIDVIN TIL DAMPNING

20 GRØNNE OLIVEN

SALT OG PEBER

SAUCE

300 G ØSTERSHATTE, KARL JOHAN ELLER CHAMPIGNON

25 GR. SMØR

2 DL. PISKEFLØDE

4 FLÅEDE TOMATER

1/2 RØD PEBER

HVIDVINEN FRA DEN DAMPEDE FISK

SALT OG PEBER

GRATINERINGEN

50 GR. REVET OST ELLER RASP.

OPSKRIFT: Fisken fileters og lægges i et ildfast fad. Hvidvinen hældes over fisken, der krydres med salt og peber og tilsættes itu skårne grønne oliven.

Når fisken er færdig, sautes svampene i fedtstoffet.

Melet drysses i, og man spæder med hvidvin fra den dampede fisk. Fløden tilsættes, og det hele får et let opkog.

De flåede tomater og rød peber i skiver tilsættes. Smag til med salt og peber.

Fileterne lægges i et rent fad. Sauce hældes over. Ovenpå drysses ost og eller rasp og retten gratineres ved 200 gr. i 15 min.

Pyntes med flåede tomater og serveres med flutes eller hvide kartofler.