FISK

Gratinerad torsk och pilgrimsmussla

Kock: **Henrik Norström** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Gratinerad torsk och pilgrimsmussla täckt med vitvinssås och lagrad ost är en snabb, enkel och festlig förrätt. Torsken och pilgrimsmusslan har ungefär samma tillagningstid och passar därför särskilt väl i den här kombinationen.

INGREDIENSER

240 g torskrygg, skuren i mindre bitar
240 g pilgrimsmusslor
50 g lagrad ost
Sås
2 dl creme fraiche
1 dl grädde
100 g smör
80 g äggula (4 st)

2 msk reducerat vitt vin (reducera 4 msk till hälften)

GÖR SÅ HÄR

1. Reducera vinet till hälften i en kastrull. Värm cre?me fraiche, grädde och smör tills smöret smält. Mixa med stavmixer till en sås, vispa i äggulan och det vita vinet, smaka av med salt och peppar. Kan förberedas och ställas kallt.

2. Lägg en torskbit och en pilgrimsmussla i ett skal med rejält med sås, 1?2 msk. Strö över lite finriven lagrad ost. Sätt ugnen på 200°C och baka i 7?8 min. Servera direkt. För enklare hantering på ugnsplåten ? sätt skalen i ett lager av grovt salt.

3. Komplettera med någon ört eller grönsak om du vill, till ex späda morötter, sparris, dill, dragon eller det du gillar.