



FISK

# Laxgratäng

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Lyxa till gratängen med handskalade räkor och spritsa ut det fluffiga moset i formen innan gratinering. Men det går precis lika bra att ha moset sidan om. Och även att köpa färdigskalade räkor ;)

## INGREDIENSER

### Laxgratäng

- 4 st laxbitar
- 2 msk smör
- 2 msk mjöl
- 1 dl creme fraiche
- 4 dl mjölk
- finhackad dill efter smak
- 1.5 st fiskbuljongtärningar
- 1 st äggula
- 500 gr räkor med skal

### Potatismos

- 10 mellanstora kokta pressade potatisar



100 gr rumstempererat smör  
2 dl varm mjölk  
0.5 msk lanbuljongpulver tex renée voltaire  
salt och vitpeppar, efter smak

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda alla ingredienserna till såsen utom äggulan och dillen. Koka upp och låt småputtra nån minut. Vänd ner ägg och den finhackade dillen. Lägg laxbitarna i en smord ugnform och häll över såsen. Sätt in i ugnen på 200 grader ca 15-20 minuter.
- 2** Lägg i den pressade potatisen i en skål, tillsätt det mjuka smöret och buljongpulvret. Häll i 1 dl av den varma mjölken och vispa med elvisp. Spä moset med resten av mjölken till önskad konsistens. Vispa det härligt fluffigt.
- 3** Lägg upp mos och laxgratäng på en tallrik. Toppa med räkor och servera en god sallad till.