

Gratängträff den 21/3 2017

Rödspätta a la PA

(4 personer – 175 graders ugn – knappt 20 min)

600 g rödspätta

1 burk champignoncreme

1 burk svart kaviar (stenbitsrom)

3 dl grädde

Salt o svartpeppar

Smörj en eldfast form. Lägg ut ett lager spättafiléer.

Bred ut ett lager champignoncreme, salta o peppra.

Lägg ut ett nytt lager med spätta o champignoncreme, salta o peppra

Slå över vispgrädde – försök få den att täcka fisken. Bred svart kaviar över.

Servera med kokt pressad potatis o en god sallad

Fruktsallad o vispad grädde till efterrätt