

FISKGRATÄNG 4 personer

Torsk	5 - 600 gr.
Räkor med skal	4 dl.
Räkor skalade	2 dl
Musslor	1/4 burk
Seasticks	2 st
Vetemjöl	3 msk
Smör	2 1/2 msk
Ägg	1
Mjölk	3 dl
Grädde	1 dl
Ost gratinering	1 1/2 dl
Ost i sås	1 1/2 dl
Tomat , gul lök	3+3
Fiskbuljong tärning	1st
Vitpeppar, salt, lagerblad	*
Vitt vin 1 1/2 dl eller efter behag	
Paprikapulver	*
Bakplåtspapper	
800 gr. mjölig potatis	

* enligt inventarielistan

RÄKSÅS

1. skala räkorna , putsa, dela
2. stek skalet i heta, torra pannor, pudra med paprikapulver
3. tillsätt 3/4 lit vatten när botten tagit och 1 fiskbuljongtärning
4. stormkoka 20 min. sila bort skalene
5. koka ner 2/3 , tillsätt mjölk, grädde
6. koka ihop, toppred, smaka av.

GRATÄNGSÅS

1. smält 2 1/2 msk. smör under svag värme lyft bort kastrullen, rör ner 3 msk. vetemjöl, fiskspad, 4dl.gräddmjölk
2. koka upp, rör om, tillsätt musselspad och 1 buljongtärning, koka ihop.
3. tillsätt 3/4 dl.vin, koka ihop ytterligare
4. dra bort kastrull. från plattan, smaka av
5. Vänd ner osten några minuter före gratineringen för att undvika "trådar"

- 1 dela fisken, salta, låt den vila 10 min, slå på vatten, skall ej täcka fisken helt
- 2 lägg i hela vitpepparkorn, lagerbärsblad, krossad buljongtärning
- 3 täck med smörpapper, sjud försiktigt till fisken är ogenomskinlig, inte helt vit.
- 4 lyft snabbt upp fisken, sila av fiskspadet, koka ner
- 5 finskiva lökar och urkärnade tomater, stek försiktigt till en "simmig" konsistens "bränn" loss bottenbaksatsen med lite vitt vin.
6. lägg lök & tomat över den portionerade fisken, strö de grovhackade räkorna finskurna sea-sticksen och musslorna mellan fiskportionerna, droppa räksåsen över skaldjuret
7. slå över ost-vin såsen - strö över ost. Gratinera i 250- grader tills den är genomvarm och fått en vacker färg. c:a 15 - 20 min.
8. Strö över de "handpillrade" räkorna före serveringen.

DUCHESS

Koka potatisen i mindre biter. Ånga av och pressa, rör ner 1 msk. smör, 1/2 dl. mjölk, 1 ägg. "kör" genom med elvispen för att undvika klumpar. Splitsa duschessen i två långpannor så snart potatisen svalnat något.