

BEARNAISEFISK

Ugnen: 20 min plus ca 20 min vid 200°C

Tid: ca 50 min.

För 4 portioner.

Ingredienser:

- * 250 g fryst hackad spenat
- * 400 g fryst torskfilé. Även lax fungerar bra.
- * ca 50 gram ost
- * 1 påse bearnaisesåspulver
- * 4 – 5 dl crème fraîche.
- * salt
- * vitpeppar

Tillagning:

1. Smöra en ugnssäker form.
2. Täck botten med spenat.
3. Lägg den frysta torsken ovanpå spenaten.
4. Salta och peppra.
5. Sätt in i ugnen i ca 20 minuter
6. Blanda såspulvret med crème fraîche.
7. Häll såsen över fisken och täck med ostskivor eller riven ost.
8. Sätt in i ugnen igen tills osten fått färg och såsen börjar koka.

Varianter:

Delar av crème fraîche kan ersättas med vispad grädde eller majonnäs.

Servering:

Gärna med potatismos.