

Fiskegratin med makaroni

Ingredienser:

600 g torsk

50 g smør

3 spsk. mel

5 dl mælk

½ tsk. salt

½ tsk. muskatnød

½ tsk. peber

3 æg

2 dl revet ost

rasp

persille

løg

4 dl makaroni

Fremgangsmåde:

Begynd med at koge makaronien, men kog den ca. 2 minutter mindre end den kogetid der står på pakken. I en anden gryde koger du vand med et laurbærblad. Når vandet er i kog lægger du fisken i – når vandet igen er oppe i graderne tager du gryden af blusset. Fisken skal efterfølgende stå i vandet i 5 minutter. Tag fisken op og del den i passende – med en gaffel.

Så skal saucen laves. Brug en stor gryde. Start med at lave en traditionel hvid sauce, ved at smelte smør ved lav varme. Tilsæt hvedemel og rør det godt sammen før du tilsætter mælken. Tilsæt herefter muskatnød, salt, peber og rør godt igennem. Så slukker du for varmen og tilsætter æggene et ad gangen. Når saucen er tyk og cremet tilsættes halvdelen af osten. Når det er rørt godt ud tilsættes fiskestykkerne, makaronien og de finthakkede urter.

Herefter smøres et ildfast fad og retten hældes i fadet. Rør resten af osten sammen med rasp som drysses over retten. Den skal nu stå i ovnen i ca. 30 minutter ved 200 grader.

Retten kan serveres med en råkostsalat eller dampet grønkål.

