

FISKEGRATENG AV SKREI

Sunn og god hverdagsmat!

Av: Torhild Solem Publisert

Vanskelighetsgrad [Middels](#)

Tilberedningstid [40-60 min](#)

5 porsjoner

Ingredienser

500 g kokt fisk

3 ss margarin

5 ss hvetemel

4 dl melk

1 ts salt

3 stk egg

4 ss litt støtt brød

Fremgangsmåte

Rester etter kokt skrei er det fint å lage en fiskegrateng av. Rens fisken mens den er varm, og del den noe opp, men ikke for smått.

Lag en tykk, hvit saus av margarin, mel, melk og avkjøl den. Skill eggene og ha eggeplommene i sausen. Bland i fisken og smak til med salt og eventuelt annet krydder etter ønske. Stivpisk eggehvite og skjær dem i til slutt. Hell røren i smurt ildfast form og sikt litt brød over. Sett gratengen på rist i bunnen av ovnen forvarmet til 175 grader C og stek den ca. 1/2 time.

I denne fiskegratengen kan en også bruke kokte røtter. Servers med kokte poteter ved siden av.

Lag: Ski Bygdekvinne lag