

Lättlagad fisk

tid: 20 min. + 40 min i ugnen

2-3 portioner

500g fiskfilé

2 dl crème fraiche

½ dl havtornsråsaft

1 vitlöksklyfta

1 msk torkad dill eller färsk efter behag

2 msk olivolja

1 dl riven ost gärna lagrad

Salt, grovmalen svartpeppar

Gör så här:

1. Lägg fiskfiléerna i en ugnform
2. Blanda alla andra ingredienser till en jämn smet och bred över fisken.
3. Tillagas i ugn i 250o C i ca 40 min.

Fisken kan bytas ut mot kyckling och dillen mot tex. dragon.