

# Fransk Fiskgratäng med smak av vitlök och persilja

4 portioner

400 gram fryst vit fisk (gärna i block)

1 dl ströbröd

2 tsk salladskrydda

1 msk finhackad persilja (jag brukar använda färsk, fryst)

1 - 2 pressad vitlöksklyfta

1 msk senap

50 gram smör

1/2 dl vatten

Smält smöret.

Blanda samman ströbröd, salladskrydda, persilja, pressad vitlök och senap.

Rör ner ströbrödsblandningen i smöret och tillsätt vattnet.

Bred blandningen på den frysta fisken.

Stek fisken i ugnen i ca 50 - 55 minuter (30 - 35 minuter om fisken är tinad)