

Mexikansk fiskegrateng

12 porsjoner



Ingredienser:

800 gr. Fillet av hvit fisk
taco kryddermix
1,6 dl creme fraiche
160 gr. Salsasaus
120 gr nachochips
80 gr. Ost

Topping:

Tomat
Paprika
Vårløk
Avocado

Tacokrydder:

Spisskummen
Paprikapulver
Koriander
Cayennepepper
Oregano
salt

Utstyr:

Kniv, skjærebrett, glass til krydder, teskje, deselitermål, bolle, røreskje, rivjern og ildfast form.

Fremgangsmåte:

1. Sett stekeovnen på 175°C.
2. Legg den tinte og avrente fisken i ildfast form.
3. Lag tacokrydder.
4. Bland tacokrydderet med creme fraiche og salsa, og hell blandingen over fisken.
5. Bak i ovnen i ca 15 minutter.
6. Riv osten.
7. Ta formen ut og strø over nachochips og reven ost.
8. Gratiner fisken i noen minutter, eller til osten er smeltet / lett gylden.

Server med tomater, paprika, vårløk, avokadokrem/guacamole, isbergsalat, mais, eller annet etter eget ønske!

Oppskriften er hentet fra "kokebok for verdens viktigaste matgaster" (svensk bok)