

Fiskegratin - Atlantica

Receptnummer:

120035

Råvarer:

Kg		Varenummer
0,500	Krabbekød	
0,300	Rg Laks	
1,700	Ris, kogte	
0,500	Ananas	
0,150	Rød peberfrugt	
0,150	Grøn peberfrugt	
0,160	Porrer	
0,040	Karry	
1,500	Fløde- & Gratinsauce	166386
<u>5,000</u>	Total	

Arbejdsgang:

Opskriften svarer til 10 portioner af 500g.

De kogte ris blandes med små tern af peberfrugter, ananas, fine porrer ringe og karry. Den røgede laks og krabbekødet plukkes eller skæres i mindre stykker og blandes forsigtigt i. Blandingen kommes i folieforme med 350g i hver og derover hældes 150g fløde/gratin sauce.

Kan evt. pyntes af med 50g revet gouda ost og dild spidser

Steges i forvarmet varmluftsovn ved 120°C i ca. 25 min.