

Senapstorsk med kapris (3 port)

400 g	djupfryst torskfilé
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar
2 dl	creme fraiche
1 dl	mjök
1 msk	potatismjöl
3 msk	fransk senap
2 msk	kapris
1-2 dl	riven ost

- Sätt ugnen på 225° C.
- Halvtina och skär torksen i tjocka skivor. Lägg fisken i en lätt smord ugnsäker form. Strö över salt och peppar.
- Blanda samman creme fraiche, mjök och potatismjöl. Tillsätt senap och kapris.
- Häll såsen över fisken och strö över osten.
- Tillaga mitt i ugnen i 225° C, ca 15-20 min.
- Garnera gärna med hackad basilika.
- Servera med ris och sallad.

