

Ålands Landskapsrätt 2007

Receptet inlämnat av Kaj Lundberg

Gratäng på abborre och äpple

4 portioner

8 st abborrfiléer (benfria)

160 g purjolök

3 st äpplen

100 g ost (riven)

2-3 dl grädde

smör

skorpmjöl

salt

svartpeppar

Smörj ugnformen med smör och lämna 2 matskedar smör i botten på formen. Panera abborrfiléerna i skorpmjöl. Skär purjolöken. Varva purjolök och abborre i formen. Salta och peppra på fisken.

Skär äpplet i tunna strimlor och lägg det ovanpå fisken. Täck sedan allt med en god åländsk ost. Grädda detta i 200 grader i ca 10 minuter, håll sedan på grädde och grädda ytterligare ca 10 min. Servera gärna med pressad potatis (går även bra med kokt potatis).

