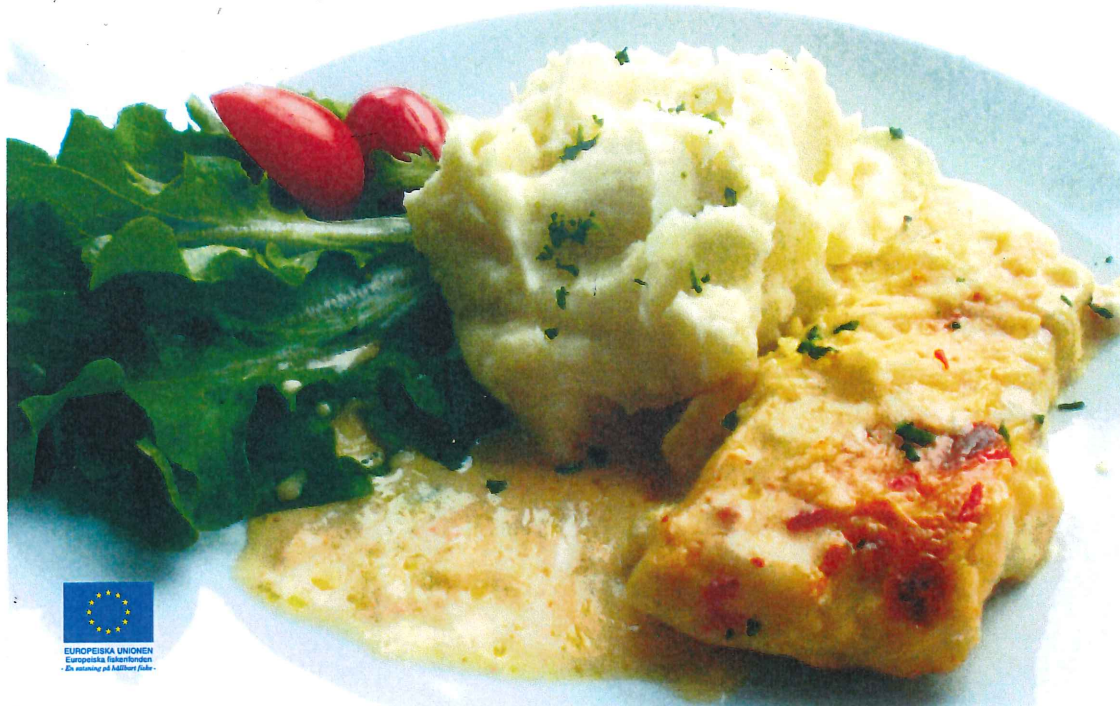


Currygös med äpple och purjolök



Currygös med äpple och purjolök

GÖR CURRYGÖSEN SÅ HÄR

Sätt ugnen på 200 grader. Riv äpplet grovt och strimla purjolöken. Blanda mjöl och curry. Panera filéerna i blandningen och salta på båda sidor. Stek dem gyllenbruna i smör och lägg dem sedan i en smord ugnssäker form. Lägg på det rivna äpplet och purjolöken. Blanda grädde, mjölk, sweetchilisås och äppeljuice och håll blandningen över fisken. Gratiner i mitten av ugnen tills det börjar få färg, cirka 15-20 minuter. Servera med potatismos och grönsaker.

Tips! Du kan använda abborre istället för gös.

4 portioner

INGREDIENSER TILL CURRYGÖS

800 gram filé från gös
1,5 dl mjöl
1 msk curry
1 dl grädde
1 dl mjölk
1 grönt äpple
½ purjolök
1 msk sweet chilisås
1 msk koncentrerad äppeljuice
Salt
Smör till stekning

