

## Ostegratinerede fiskefileter

[www.madforsjov.dk](http://www.madforsjov.dk)

### INGREDIENSER

6 fiskefileter — 250 g champignon i skiver — 5 spsk smør - 3 spsk mel— 2 dl fløde — 2 dl halvtør hvidvin — 4 flåede og hakkede tomater — 10 sorte oliven i skiver — 2 spsk hakket dild — 1 fed hvidløg — 2 stilke frisk hakket timian — 2 spsk hakket rød peber — salt - hvid peber - 75 g revet ost — 3 spsk smør

### FREMGANGSMÅDE

Svits champignonerne i fedtstoffet. Drys melet over og spæd med fløde og hvidvin, Lad saucen koge 3-5 min. Tilsæt tomater, oliven, dild, hvidløg, peberfrugter og krydderier. Smag saucen til. Læg fiskefileterne i et ovnfast fad. Hæld saucen over og fordel revet ost herpå. Sæt smørret på i klatter. Fadet sættes i ovnen ved 200 gr i 20 min. Serveres med flutes og løse ris.