

## Gös på rabarberbädd – ett drömrecept

600 g gösfilé  
450 g rabarber  
15 cm purjolök el två schalottenlökar  
2 msk vatten  
2 msk smör  
3-4 dl grädde ev. blandat med mjölk  
Salt och peppar

Skär rabarber och lök i tunna skivor och lägg i en eldfast form och tillsätt vattnet. Sätt in formen i ugnen och låt stå tills rabarbern börjar smälta. Skölj och byxa fisken, därefter kryddas de med salt och peppar. Lägg på rabarberbädden och klicka smör på fisken. Låt stå i ugnen ca 10 min, därefter tillsätts grädden. Gratängen är klar när grädden kokar. Ugnstemperatur 175 grader

Servera med t ex pressad potatis eller ris och en grönsallad

