

## Fiskarns gösgratäng

400g gösfilé  
Salt  
Citronpeppar  
3st tomater  
1 purjolök  
1 pkt bacon  
3 dl matlagningsgrädde

Skär baconskivorna i småbitar och knaperstek dem, låt dem rinna av på hushållspapper.

Skiva tomaterna och purjolöken.

Lägg gösfiléerna i en liten ugnform krydda med lite salt och citronpeppar, täck filéerna med tomat och purjolök och lägg sedan på hälften av baconbitarna. Lägg ett nytt lager med gösfilé krydda med lite salt och citronpeppar, täck filéerna med tomat och purjolök och lägg sedan på resten av baconbitarna. Slå över grädden och tillaga i ugn 175C i ca 35 minuter.

Servera med kokt potatis.

***Smaklig måltid!***

/Fiskarn