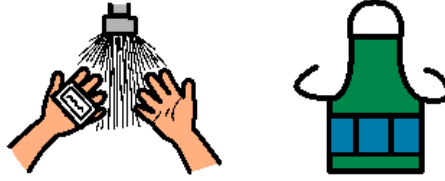


Ofnbakaður fiskur

fyrir 4

1			Þvoið hendur. Setjið á ykkur svuntu. Stillið ofninn á 180°C.
2			Mælið vatn og setjið í pott.
3			Mælið salt og olíu og bætið í pottinn. Látið vatnið sjóða.
4			Mælið hrísgrjón og hellið í pottinn.
5			Látið hrísgrjónin sjóða í 20 mínútur við vægan hita.
6			Mælið létt súrmjólk og hellið í skál.

7			Mælið léttmajones og setjið í skálina.
8			Mælið karri og setjið í skálina. Blandið hráefnunum vel saman.
9			Setjið soðin hrísgrjón í eldfast mót.
10			Skerið fiskinn í hæfilega stór stykki. Raðið honum ofan á hrísgrjónin.
11			Hellið sósunni yfir. Stráið rifnum osti yfir.
12			Setjið eldfasta mótið í ofn. Bakið í 25 mínútur.