



## LYR I POTETFORM

6A, KOLLTVEIT SKULE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

4 stk	poteter
1 stk	rød løk
1 stk	gulrot
3 ss	dill
1 stk	purre
2 dl	fløte
1 ts	salt
3 stk	hvitløk fedd
400 g	lyr

### SLIK GJØR DU:

- Skjær lyren i 2x2 cm store biter å strø over litt salt. Skjær og vask purre, løk og poteter i skiver. Legg alt i en smurt ildfast form, strø over finhakket hvitløk, dill, gulrot, salt og pepper.  
  
Gulroten skal skjæres i små biter ca.3 cm. Hell fløten over. Vent med å legge på fiskebitene til det er 10 minutter igjen av steiketiden. Stekes i ovnen på midterste rille ved 200 grader ca.35 minutter.  
  
Legg så fiskebitene og strø over litt finhakket dill på toppen. Stekes videre i ca.10 minutter. Serveres straks.