



## LYR I POTETFORM

6A, KOLLTVEIT SKULE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

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

### SLIK GJØR DU:

- 1 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.