**Fisk med apelsin och timjan och saffransås**

8 port

**Saffransås:**

Torskfilé 1,3 kg Räkor med skal 500 g

Salt 1 ½ tsk Créme fraiche gourmet saffran o tomat 4 dl

Vitpeppar 1 krm (alt. Blanda Créme Fraiche med tomatpuré och saffran)

Smör 3 msk vitt vin 1 dl

Vitlöksklyfta 1 st

Apelsin strimlat skal av ½

Hackad färsk timjan 1 msk

Potatis

1. Dela fisken i portionsbitar. Salta o peppra runt om. Lägg fisken på ett bleck
2. Smält smöret och rör ner pressad vitlök, apelsinskal och timjan. Fördela över fisken
3. Skala räkorna. Vispa ihop créme fraichen och vin i en kastrull.
4. Sätt ugnen på 150 gr sätt in formen i 10-15 minuter
5. Koka upp såsen. Ta ut fisken häll av ev vätska
6. Lägg upp garnera med räkor och timjan servera med kokta potatisklyftor

