

## Fiskipottréttur

10 -12 kg ýsuflök

800 g hreinn rjómaostur (2 dósir)

1,6 líter mjólk

1 kg niðursoðinn ananas ( 2 dósir)

70 g kjúklingakraftur

15 g grænmetiskraftur

10 g season all

16 g karrý

5 g sítrus krydd

7 g paprikuduft

500 g sósujafnari

500 g sveppir ( frosnir)

600 g laukur

200 g rauð paprika ( má vera meira)

300 g blaðlaukur

Stutt leiðbeining: Ýsuflökin skorin niður í teninga og sett í gastróbakka. Rjómaosturinn bræddur í mjólkinni í potti og kryddinu bætt út í. Þá grænmetinu og síðan er blandan þykkt með sósujafnara. Sósunni er síðan dreift yfir fiskiteningana. Bakað í ofni.

Nota má fleiri tegundir af grænmeti t.d. gulrætur og hafa meiri papriku og aðra liti af henni.

Akureyrarbær: Útgefið dags: 29.09.2015