

## Karrýgrjónafiskur

10 kg fiskflök

1 kg soðin hýðishrísgrjón eða bankabygg

Sósan:

1 dl olía

1 kg laukur

2 kg gulrætur og hvítkál

1 kg niðursoðinn ananas ásamt vökva

1,5 lítrar súrmjólk

1,5 kg majones

Karrý (eftir smekk og tegund)

Salt og pipar

1 kg rifinn 17% ostur

Stutt leiðbeining: Þunnu lagi af soðnum hýðishrísgrjónum / bankabyggi raðað í gastróbakka /eldfast mót. Fiskinum raðað ofan á og smá salti stráð þar yfir. Laukur, gulrætur og hvítkál skorið (í matvinnsluvél), steikt í olíu og sett yfir fiskinn ásamt ananas. Þunnu lagi af grjónum raðað þar ofan á. Öðrum innihaldsefnum blandað saman og hellt yfir. Rifinn ostur þar ofan á og bakað.

Meðlæti:

Kartöflur og

salat