



Filet de saumon gratiné



Ingrédients pour 1 portion

50 ml	Fresubin® 2 kcal DRINK Neutre
150 g	filet de saumon frais ou congelé
3 c. à s.	crème
20 g	emmental râpé
	aneth finement coupé
	sel, poivre

Valeurs nutritives par portion

Energie.....	537 kcal
Protéines.....	41,0 g
Glucides.....	12,0 g
Lipides.....	36,0 g

Préparation

1. Placer le filet de saumon dans un plat à gratin. Mélanger les autres ingrédients, vérifier l'assaisonnement et verser sur
2. le poisson. Recouvrir de fromage et faire gratiner pendant 15 minutes au four préchauffé à environ 180 °C.
3. Si vous utilisez du saumon congelé, prolongez le temps de cuisson d'environ 5 à 10 minutes.

