

Dampet rødspætte med spinat og hvidvins sauce

Ingredienser

8 fiskefileter
2 bakker spinat
1 bundt forårsløg
1 stor skalotteløg
2 gulerødder
1 rødløg
½ flaske hvidvin
½ l fløde
¼ bundt purløg

Fremgangsmåde

Skalotteløg hakkes fint. Spinat skylles godt igennem. Forårsløg skylles og snittes i fine ringe. Rødspætterne rulles og dampes i lidt vand med salt.

Gulerødder og rødløg snittes, og sautes i en gryde, men må ikke tage farve. Tilsæt hvidvin og reducer til ⅓. Væsken sigtes fra, og hældes tilbage i gryden. Tilsæt fløde og kog sauce tyk.

Hak purløget fint.

Løg sautes i lidt ole, tilsæt spinat og forårsløg. Smag til og anret med fisken ovenpå. Hæld sauce over, og drys med purløg.

