

Gorgonzola - makrel

4 personer

Ingredienser:

2 makrel, ca 4-500 g

1- 2 Zittauerløg

120 g gorgonzola

2 spsk. smør

spinat



Fremgangsmåde:

1. Makrellerne filetteres og skindet tages af.
2. De fint hakkede løg steges i smørret.
3. Steg makrellerne ganske let på en varm pande uden fedt.
4. Læg de stegte fileter i et smurt ildfastfad og fordel de stegte løg over dem.
5. Skær gorgonzolaen i tynde skiver og dæk fisken med dem.
6. Sæt fadet i en varm ovn, ca. 200 grader, til osten er smeltet over fisken. det tager ca. 10 minutter.
7. Serveres med kogt spinat til. Kan koges med piskefløde.