

Dampet fladfisk med pastapenne, spinat og lime

2 personer

4 fladfiskefileter

1 lime

Havsalt

150 g pastapenne

200 g spinat

100 g ost – Philadelphia

Lime

Hvidløg

Havsalt og peber

Fremgangsmåde

Kog 6 dl vand i en gryde og kom havsalt og lime i. Rul fileterne sammen og kom dem i vandet. Kog 1 minut. Sluk for varmen og lad fiskene trække i vandet med låg på gryden. Kog pastaen efter anvisningen på posen. Optø og damp spinaten i en gryde. Osten smeltes i gryden med spinaten, rør rundt imens. Smag spinaten til med limeskal, hvidløg, salt og peber.

Fisken serveres med pasta og spinatcremen/-sovsen.