

Indbagt ørred i lime-flødespinat

800 g ørredfilet

4 plader butterdej

500 g helbladet spinat, dybfrost

1 lime – saften heraf

2 dl piskefløde

2 spsk. smør

1 spsk. hvedemel

1 tsk. Sukker

Salt og peber

Fremgangsmåde:

Optø spinaten, Pres spinaten fri for væde. Kom lidt smør i en gryde og damp spinaten i et par minutter. Drys mel på spinaten og tilsæt piskefløde og kog et par minutter til sovsen har en ret tyk konsistens. Kom saft og fintrevet limeskal i sovsen, smag til med sukker, salt og peber.

Stil spinaten til afkøling, den skal være helt kold inden den skal lægges i butterdejen, da den ellers smelter.

Gnid ørreden i salt og skyl den, dup den derefter med køkkenrulle. Skær ørreden i passende stykker, så de kan ligge i butterdejen.

Rul butterdejen ud i firkantede stykker på 20x20 cm. Læg spinatblandingen i bunden og så fisk. Pensl kanterne med æg og saml butterdejen om fisken. Vend butterdejspakkerne og sæt dem på en smurt plade, giv butterdejen nogle ridser på skrå og pensel med æg.

Bag dem i ovnen i 20 – 25 min. ved 200 grader.