

# INDBAGT FISK

Serveres evt. med ovnkartofler og Hollandaisesauce.

Den cremede spinatblanding smager utrolig godt sammen med fisken og parmaskinken giver lige et ekstra twist. Det kan desuden fryses ned og gemmes til en anden god gang.

•

Til

- 300 g kulmule (eller anden hvid fisk som torsk, lyssej eller lign.)
- 4 butterdejsplader (små, fra frost)
- 4 skiver parmaskinke (tynde)
- 1/2 løg (finthakket)
- 1 fed hvidløg (finthakket eller presset)
- 7 kugler frossen helbladet spinat
- 1/2 rød peberfrugt
- 1 1/2 tomater (i tern)
- 3/4 dl madlavningsfløde 18%
- lidt salt
- lidt peber
- lidt spidskommen
- olie til stegning
- æg til pensling

Svits løg, hvidløg, strimlet peberfrugt, optøet grofthakket spinat samt tomater i tern, let i olie på en pande. Tilsæt fløde samt krydderier og lad det simre lidt.

Rul de let optøede butterdejsplader ud (ikke alt for tynde!).

Placér et stykke parmaskinke på tværs på den ene ende af butterdejen (klar til efterfølgende at folde omkring fisken). Læg derpå en passende mængde kulmule stykker/strimler samt 1/4 af spinatblandingen ovenpå butterdejen. Fold parmaskinken omkring og luk derefter dejen sammen om det hele. Skær overskydende dej fra og "luk" åbningerne med en gaffel. Pensl med sammenpisket æg.

Placeres på en plade med bagepapir eller i et smurt ovnfast fad, og bages i ovnen i 15-20 minutter ved 220 grader.

