

## Fisk med catalansk spinat

---



**Antal personer:** 4 personer

### **Ingredienser**

50 g Rosiner, udblødet  
50 g Pinjekerner, ristet  
4 spsk. Olivenolie  
3 fed Hvidløg, presset, stegt gyldne  
3 poser Spinat (ca. 600 g), dampet  
4 stykker Hvid fisk (af ca. 150-200 g stykket)

### Tilbehør:

cherrytomater  
citron

### **Fremgangsmåde:**

Pensl fisken med lidt olie og drys med salt og peber. Grilles i en forvarmet ovn i ca. 10 minutter.

Damp spinaten, når de er faldet sammen tages låget af og udblødte rosiner, de ristede pinjekerner, de gyldenstegte hvidløg tilsættes og dampes/koges indtil al væden er fordampet.

Anret spinaten på 4 varme tallerkener, anret fisken ovenpå spinaten.

Server med cherrytomater og citronbåde

### **Velbekomme!**