



FORRET

Røget ørred m. flødestuvet spinat og æggestand.

Ingredienser dej:

Antal personer: 4

4 stk.	Røget ørredfilet.
2 stk.	Æg
Ca. 400 gr.	Spinat (frost)
4 spsk.	Mælk
2,5 dl.	Fløde 38 %
50 gr.	Smør
1 – 2 stk.	Rødløg
4 skv.	Citron
4 stk.	Mini flutes
	<i>Dild eller karse til pynt</i>

Fremgangsmåde: Pisk æggene sammen med en gaffel, undgå luftbobler, tilsæt mælk, 1/2 tsk. salt og lidt peber. Smør en aluform med fedtstof, hæld massen i formen og sæt den i en lille gryde, hæld vand i gryden så det går halvvejs op på siden af formen, bring vandet i kog, skru ned på laveste varmetrin og lad det simre i ca. 15 min. (til massen er stivnet). Lad det afkøle og vend æggestanden ud på en tallerken, skær den i tynde skiver, som lægges på fileterne.

Spinaten optøs, hældes i en lille gryde sammen med smør og fløde, koges op i nogle minutter, smages til med lidt salt og peber. Løgene pilles og skæres i fine terninger.

Anrettes på dessert tallerkener, først spinat, fileten ovenpå, drysses med løg, herpå æggeskiver, citronskiven skæres halvvejs mod midten »vrides« og lægges ovenpå æg, drysses med grønt til sidst. Flutes lunes og serveres til.