

Rødspættefilet et med spinat



4 personer

8 rødspættefileter (700 g)

400 g hel frossen spinat

1 finthakket løg

50 g smør

40 g mel

3 dl mælk

100 g reven emmentaler

salt, peber, muskat

Tø spinaten op.

Smelt smørret og rist løget let heri.

Tilsæt mel og lad det bage igennem.

Tilsæt mælken lidt af gangen.

Tilsæt osten og smag sauceen til.

Vrid spinaten fri for vand og læg det i et ildfast fad.

Læg fileterne ovenpå og hæld sauceen over.

Bages 40 min. ved 200°.

Tilbehør: hvide kartofler

Tips: sauceen kan erstattes med mornaysauce