



Romig spinaziestoofpotje met schelvis



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 klontje boter
600 gram schelvisfilets
peper en zout
1 ui (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
500 gram bladspinazie (gewassen, gedroogd en grof gesneden)
2 deciliter room
1 theelepel currypoeder
1 citroen

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de boter in een pan en bak de schelvis kort aan in de bruisende boter. Breng goed op smaak met peper en zout. Haal uit de pan en hou warm in een op 90 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Fruit in dezelfde pan de ui glazig. Voeg de knoflook toe en roer goed. Voeg de spinazie toe en laat deze al roerbakkend slinken. Giet eventueel het overtollige vocht uit de pan. Overgiet met de room en breng op smaak met peper, zout, currypoeder en citroensap. Roer goed. Schep de vis hier bovenop en laat nog even verder garen.