

HORNFISKERULLER FRA SNEKKERSTEN

4 hornfisk
150 g. spinatblade
30 g. smør

Sovs:

30 g. smør
250 g. spinatblade
2 forårsløg
1½ hønsbouillon
2½ dl. piskefløde
2 tsk. citronsaft
revet muskatnød
havsalt og hvid peber

Rens al spinaten, fjern de grove stilke, tør bladene af i et klæde. Del portionen op til henholdsvis fisk og sovs. Fjern eventuelle ben fra fileterne, halver dem på tværs. Kom spinatbladene på indersiden, og rul dem stramt. Kom rullerne i et smurt ildfast fad, læg dem tæt. Dryp med citronsaft og fordel smørklatter ovenpå rullerne. Lad dem trække i ½ time, inden de kommes i en 225 grader varm ovn i 25 minutter.

Sovsen:

Hak forårsløgene fint og svits dem i smør. Kom spinatbladene i, og rør rundt. De skal bare falde sammen under stærk varme. Tilsæt bouillon og fløde, lad det blive tykt. Smag til med muskat, citronsaft, salt og peber. Hæld sovsen over rullerne inden servering.