

# Fisk i hvidvinssauce

## Mandag 4. februar 2019

### Ingredienser

50 gr. smør  
3 finthakkede skalotteløg  
4 spsk. hvedemel  
2½ dl tør hvidvin  
2½ dl Piskefløde  
1 tsk. groft salt  
friskkværnet peber  
6 rødtungefileter  
6 spsk. revet parmesanost

Opskriften er til 6 personer

### Fremgangsmåde.

Smelt smørret i en tykbundet gryde og svits løgene heri, ikke brune. Drys melet i og rør det godt sammen med løgene. Tilsæt hvidvin og fløde, lidt efter lidt, under omrøring.

Damp spinaten i lidt smør, den skal kun falde sammen.

Kog sauceen godt igennem ved svag varme. Smag den til med salt og peber.

Læg spinat i bunden af fadet, fold rødtungefileterne sammen på tværs og læg dem fadet. Hæld vinsauceen over fisken og drys med ost. Gratiner retten midt i ovnen.

200 grader i ca. 10 minutter, fisken skal være bagt og osten gylden