

# Fisk i Filodej

## Mandag 13. januar 2014

### Ingredienser

12 stykker filodej ca. 15x15 cm  
smør til pensling  
4 stykker hvid fisk  
(Torsk, lyssej eller andet)  
4 skiver røget laks  
lidt spinat frisk eller frosset  
4 stykker sort tang

### Sauce

2 dl fiskefond  
evt. 2 dl vand og 1/3 bouillonterning  
2 dl hvidvin  
1 dl fløde  
1 bundt purløg

- 
- **Spinat/tomatsauté**
- 1 smørklat
- 1 skalotteløg
- 2 tomater
- 200 g Babyspinat
- salt og peber

### Fremgangsmåde

Filodejen må ikke blive tør så læg et fugtigt viskestykke over den mens i arbejder med det. Pensl et stykke bagepapir.

Læg 4 stykker filodej ud det pensl det med smeltet smør.

Læg det næste på og pensl det, der skal være 3 lag.

Læg tang ca. midt på filodejen, 1 skive røget laks, bred lidt spinat ud i et tyndt lag på laksen, til sidst det den hvide fisk.

Kom meget lidt salt på fisken, da laksen er salt.

Lav en fin pakke, læg den på et stykke bagepapir med samlingen nedad. Bages ved 200 grader i ca. 20 minutter.

### Purløgssauce

Kom vinen i en gryde og lad det koge ind til det halve. Tilsæt fløde og lad det koge op igen. Jævn evt. med maizena.

Smag til med salt og peber, og tilsæt til sidst masser af hakket purløg.

### Spinat/tomatsauté

Kernerne fra tomaterne fjernes og kødet skæres i strimler. Løget hakkes meget fint. Smelt smørret i en gryde, tilsæt løg, tomat og spinat ( frosne spinatblade kan også benyttes) og sautéer det hele i ca. 1 minut, indtil spinaten falder sammen. Krydr med salt og peber.