

27 Αυγούστου 2015

Σολομός ψητός με σπανάκι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

[solomos_spanaki_5e405ded97a1f1fcb5b2abfdc6938461](#)

Υλικά

6 φέτες σολομού πλυμένες και στεγνωμένες
λίγο βούτυρο
300 ml κρέμα γάλακτος
600 γρ. σπανάκι καθαρισμένο και πλυμένο
3 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
3 κουταλιές της σούπας άνηθος ψιλοκομμένος
3 κουταλιές της σούπας λευκό κρασί
60 γρ. λιωμένη γκοργκοντζόνα με πιρούνι (προαιρετικά)
αλάτι
πιπέρι
Εκτέλεση

Αλείψετε 6 κομμάτια αλουμινόχαρτο με λίγο βούτυρο και τοποθετείτε στο κάθε ένα από μια φέτα σολομού αφού την αλατοπιπερώσετε. Κλείνετε τα αλουμινόχαρτα, τα τοποθετείτε σε ταψί και ψήνετε στους 200° C για 35΄.

Στο μεταξύ ζεματάτε το σπανάκι για 2΄-3΄, το στραγγίζετε και το ψιλοκόβετε. Το σοτάρετε σε πολύ λίγο βούτυρο μαζί με τα φρέσκα κρεμμυδάκια μέχρι να εξατμισθούν τα υγρά τους και τα αλατοπιπερώνετε.

Ανοίγετε προσεκτικά τα αλουμινόχαρτα και συγκεντρώνετε το ζουμάκι του ψαριού. Προσθέτετε το κρασί, το τυρί(προαιρετικά) και τον άνηθο και τέλος την κρέμα γάλακτος και δένετε τη σάλτσα.

Σερβίρετε σε κάθε πιάτο 1 φέτα σολομού, σπανάκι, και περιχύνετε με τη σάλτσα. Γαρνίρετε με άνηθο.

Μερίδες: 6 Δυσκολία: εύκολο

Πηγή: icookgreek.com