

# Torskeloins - med parmaskinke på cremet spinat

4 personer.

## Ingredienser:

- 500 gr. torskeloins
- 4 skiver parmaskinke
- 1 lille løg i små tern
- 1 spsk. olivenolie
- salt og peber
- 250 gr. frisk spinat
- 2 dl. letmælk
- 150 gr. Mascarpone
- 1 knsp. revet muskat

## Tilbehør:

- 2 pakker frisk fettuccine



*Skær fisken i 4 portionsstykker og krydr med salt og peber. Rul hver stykke fisk ind i parmaskinke og sæt dem i en bradepande med bagepapir. Steg fiske i ovnen i ca. 12 minutter ved 190°.*

*Hak løget fint og steg det i en sauterepande med olivenolie i ca. 1 minut. Tilsæt spinat og mælk og krydr med salt og peber. Lad spinaten falde sammen og rør så mascarpone og muskat forsigtigt i.*

*Kog pastaen efter anvisningen på pakken.*

*Smag til og server fisken på en bund af først pastaen - så spinatcremen og fisken ovenpå.*

*God appetit!*