Ristet multe med forårsløg og spinat

Ristet multe med forårsløg og spinat er en enkel og lækker fiskeret. Servér en delikat, mineralsk hvidvin til.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 45 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 4 stk. multefilet á 100 gr
- 4 forårsløg
- 200 g frisk spinat
- 1 økologisk citron
- 2 spsk. smør
- Frisk citron-timian
- 4 spsk. ekstra jomfruolivenolie, fx Quinta do Pégo

Til denne ret anbefaler vi

Riesling Trocken, Dhroner Hofberg
Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland
Varenr. 4265236

Mâcon-Fuissé Les Pelées
Domaine Sebastien Giroux
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1545536

Riesling Trocken, Forster Ungeheuer
Spindler Lindenhof
Pfalz, Tyskland
Varenr. 4258036

Riesling Trocken, Trittenheimer Ortswein
Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland
Varenr. 4256336

Fremgangsmåde

Rens og snit forårsløgene i tynde skiver. Skyl spinaten og fjern de grove stilke, tør den grundigt i en slynge eller viskestykke.

Varm en teflon-pande med olie og steg multe-stykkerne i 2-3 min. på hver side. Kom en spsk. smør på undervejs og krydr med salt og friskkværnet peber.

Tag multen af panden og lad den hvile på et stykke køkkenrulle. Gør panden ren og varm den

op med lidt olie og 1 spsk. smør. Rist først forårsløgene med citron-timian, uden de tager farve. Tilsæt så spinaten og sving den rundt i panden, indtil den falder sammen. Tilsæt lidt revet citronskal og lidt citronsaft og krydr med salt og friskkværnet peber. Kom blandingen op i en sigte, så evt. væde løber af.

På en lun tallerken lægges løg-spinatblandingen i bunden og multen placeres ovenpå. Pynt med et par stilke timian og hæld 1 spsk. olivenolie rundtom.