



ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 kg spinazie
- peper en zout
- 15 gram boter
- 2 a 3 eetlepels room of melk
- nootmuskaat
- 600 gram schelvis.
- 60 gram boter
- zout en peper
- 4 sneden brood (wit of bruin)
- een blikje ansjovis
- 2 of 3 eieren

Bereiden

Was en kook de verse spinazie gaar in aanhangend water. Hak en zeef het en doe weer in de pan met de boter en de room of de melk en de nootmuskaat. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de vis in vier porties. Verwarm de boter (60 gram) in de koekenpan. Neem een beetje boter om de vis te bestrijken. Breng de vis op smaak met peper. NIET MET ZOUT. Maak de vis gaar onder de grill. dikke vis eerst aan de onderkant en dan pas omkeren. Bestrijk tegen het eind van de grill tijd de vis met wat olie van de ansjovisfilets uit blik. Snijd de sneden brood in driehoekjes en bak ze in de koekenpan met boter lekker knapperig. Snijd de hardgekookte eieren in plakjes Schik de spinazie op een warme schotel, bij de vis met de ansjovisfilets erop en leg het brood en de plakjes ei eromheen. Garneer met peterselie.

Serveren met gekookte groenten van het seizoen. Een saus is niet nodig.