

## Hälleflundra Bouguignon



### 6 personer

125 g schalottenlök  
4 dl rödvin  
125 g rimmat fläsk i stavar

4 msk olivolja  
6 vitlöksklyftor med skal  
125 g champinjoner

50 g smör  
6 bitar hälleflundra á ca 150 g

250 g väl sköljd spenat

#### Gör så här

Blanchera schalottenlökarna i kokande vatten i 2 minuter. Ta upp dem och skala dem. Reducera vinet till hälften.

Stek fläsket sprött i en stekpanna, Inte *för* sprött, då blir det torrt!

Häll 2 msk olivolja i en panna och värm upp den.

Tillsätt schalottenlök, vitlök och svamp. Stek tills löken är lätt karamelliserad.

Rör i fläsket. Håll varmt!

Häll i resten av oljan och smöret i en stekpanna och stek fisken 2-3 minuter på var sin sida. Låt vila några minuter på varma tallirkar.

Ånga spenaten några minuter i en stor gryta med litet vatten och salt tills den faller samman. Låt den rinna av.

#### Uppläggning

Lägg lite spenat mitt på den VARMA tallriken.

Lägg fisken ovanpå.

Lägg på svamp, lök, vitlök och fläsk.

Koka ur svamppannan med det reducerade vinet och droppa över fisken

#### Servering

Servera med potatis