

Rødspættefileter med serranoskinke

Ingredienser:

300 g rødspættefileter

80 g serranoskinke

75 g pikantost

50 g frossen spinat – optøet

Salt og peber

Fremgangsmåde:

Vrid vandet væk fra spinaten og hak den groft. Bland spinat og pikantost og krydr med salt og peber. Kom en spsk. fyld i hver filet. Rul dem sammen og rul en skive serranoskinke omkring.

Bages i 11 – 13 minutter i en forvarmet ovn ved 200 grader – varmluft – eller indtil serranoskinken er sprød og fyldet er varmt.

