



Segatud spinat



Valmistusviis

Kuumutage ahi 250 °C-ni. Pange šampinjonid taldrikule ja piserdage sidrunimahlaga. Sulatage kastrulis või, lisage spinat ja kuumutage natuke. Lisage sool ja pipar ja lõpuks kallake vesi ära. Sulatage pannil või, praadige šalottsibulaid, lisage sink, šampinjonid ning küpsetage veel paar minutit. Lisage sool ja pipar maitse järgi. Lisage 2 lusikatäit konjakit ja kuumutage lühikest aega. Kastme valmistamine: sulatage kastrulis või, lisage aeglaselt jahu, kuni kaste on ühtlane. Samal ajal pidevalt segades lisage piim, muskaatpähklit, soola ja pipart. Segage kõik ühtlaseks kastmeks ja lisage lõpuks magus koor. Määrige võiga kuumuskindel taldrik, pange spinat peale, kallake kastmega üle, riivige peale juustu ja pange ahju (grillirežiim). Küpsetage paar minutit.

Ingredients

Spinatilehed (2,5 kg)	800 g
Marineeritud šampinjonid (0,75 kg)	500 g
Peeneks hakitud šalottsibul	2 tükki
Parma sink	4 viilu
Sidrunimahl	1/2 tükist
Või	100 g
Konjak	2 lusikatäit
Sool	maitseks
Värskelt jahvatatud pipar	maitseks