

Gitte´s gratinerede skinke med spinat.

500 g. frossen hel spinat
1 tsk. margarine
480 g. kogt røget skinke eller hamburgerryg
2 dl. fløde 9%
½ dl. sherry
2 ½ dl. bouillon
50 g. blåskimmelost
1 tsk. soja
salt og peber, persille og purløg

Tilbehør:

salat og tomater, evt. kogte ris

Pres væden af den optøede spinat og sauter den i en gryde med margarine. Krydr den med salt og peber og læg den derefter i et smurt ovnfast fad.

Skær skinken i tynde skiver og læg den på spinaten. Pisk derefter fløde sammen med sherry og bouillon og kog det igennem.

Rør osten i og smag til med soja, salt og peber. Hæld sovsen over skinken og sæt fadet i ovnen (225 grader varm) i ca. 20 minutter. Kom persille og purløg over retten inden servering.

Hertil serveres salat og tomater og evt. kogte ris.

Velbekomme.