



Spenatcocotter med lax & vaktelägg

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Spenat & lax är alltid lika gott ihop, dessutom en liten men mättande rätt!



INGREDIENSER

375 g fryst stuvad spenat
2 st ägg
1 dl grovriven parmesan
1 krm muskot
4 skivor färskrökt lax
4 st vaktelägg
dillvippa

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 175 grader. Tina spenaten. Vispa ihop spenat, ägg, ost och muskot. Häll blandningen i en cocotte och grädda i ugnen i ca 12 min tills spenaten börjar få fin färg.

2

Ta ut och låt svalna. Koka vakteläggen i ca 2 min och skala i kallt vatten. Vira en laxskiva ovanpå cocotten, lägg på ett vaktelägg och en dillvippa. Foto: www.cedell.se