

Fiskpanna med räkor, sparris och parmesan

4 portioner

500 g torsk eller annan vit fisk
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
3 dl vispgrädde
5 cl vitt vin
70 g saltorkade tomater i olivolja
1 msk pizzakrydda
1,5 dl riven parmesanost (eller motsvarande hårdost)
70 g babyspenat
1 burk sparris
500 g oskalade räkor (frysta går utmärkt)
Salt och vitpeppar

Skala räkorna.

Skär upp fisken i bitar.

Dela sparrisen i bitar.

Strimla tomaterna (om dom inte redan är det).

Hacka gul- och vitlök fint. Fräs i en panna med höga kanter så att den börjar ta färg.

Tillsätt grädde, vin, tomater och pizzakrydda. Sjud i ca 10 minuter.

Tillsätt fisk, parmesanost och spenat. Sjud i 5-6 minuter under lock.

Lägg i sparris, och räkor. Värm försiktigt så att det inte börjar koka, då blir räkorna sega.

Smaka av med salt och peppar.