

Σολομός με Sauce Σπανάκι

Υλικά

400	γρμ.	Σολομός
200	γρμ.	Σπανάκι
3	κουταλιές	Κρέμα Γάλακτος
1	ματσάκι	Άνηθο (ψιλοκομμένο)
2	κουταλιές	Χυμό Λεμόνι
	λίγο	Φρέσκο Βούτυρο
3		Κρεμμυδάκια Φρέσκα (ψιλοκομμένα)
		Μπρικ (για γαρνίρισμα)
		Αλάτι
		Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Σοτάrouμε ελαφρά το σολομό στο βούτυρο.
2. Σε ένα μικρό κατσαρολάκι, σοτάrouμε στη συνέχεια με βούτυρο, το κρεμμυδάκι, το σπανάκι και τον άνηθο. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.
3. Ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος και τα αφήνουμε σε σιγανή φωτιά να βράσουν μέχρι να εξατμιστούν τα ζουμιά τους και να δέσει η κρέμα.
4. Στρώνουμε το σολομό σε πιατέλα, ραντίζουμε με χυμό λεμόνι και γαρνίrouμε με τη Sauce που ετοιμάσαμε. Κατά το σερβίρισμα στολίζουμε επίσης το πιάτο, εάν θέλουμε, με «φωλίτσες» από μπρικ.