

Gebakken tong

op een bedje van spinazie en blauwe kaas

Snij de ui en de knoflook fijn. Fruit deze even aan in een grote koekenpan of wok. Voeg de spinazie in delen toe totdat het geslonken is.

Snij de blauwe kaas in stukken en voeg aan de pan met spinazie toe. Laat de kaas smelten door de spinazie.

Bak de tongfilets in boter in enkele minuten knapperig bruin. Voeg naar smaak peper en zout toe. Serveer de tongfilet op een bedje van de spinazie met kaas.

4 personen:

4 tongfilets
500 gram spinazie
150 gram blauwe kaas
1 ui
2 teentjes knoflook
boter
peper en zout

Lekker met een romige aardappelpuree en een feestelijke salade.

wijnadvies:

Vina Cobos Felino Chardonnay

