

## Landgris med spinat og piquillos

4 skiver filet av landgris á ca. 150 g

500g spinat

2 dl crème fraiche

2 dl kremfløte

Salt og nykvernet svart pepper

1 finhakket hvitløkfedd

1 muskatnøtt

1 ts sukker

Kajennepepper

### Saus

½ dl olivenolje

1 ss finsnittet gressløk

1 ss finhakket bladpersille

2 ss finhakket piquillos (syltet paprika)

1 ss finhakket hvitløk

2 ss finhakket sjalottløk

2 ss grovknust sarawapepper

Salt

### Slik går du frem

Plukk og vask spinatbladene i kaldt vann. Kok i rikelig saltet vann i 1 minutt og avkjøl i isvann. La spinatbladene renne av i en sil. Stek kjøttet i en grillpanne 2-3 minutter på hver side. Dryss med fingersalt. Bland alle ingrediensene til sausen og smak til med fingersalt. Kok opp crème fraiche og fløte i en kjele. Visp godt sammen og kok inn til tykkere konsistens. Bland inn spinaten og kok den raskt på sterk varme til en homogen krem. Smak til med sukker, litt reven muskatnøtt, hvitløk, salt og kajennepepper. Anrett på varme tallerkener med spinatkremen først, deretter kjøttet med sausen over.