

Τσιπούρα με σάλτσα σαφράν

Υλικά

- 2 φιλέτα τσιπούρας
- **80g Σάλτσα Σαφράν (Κωδ. 55759)**
- **1 κ.γ. Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- 40g φινόκιο
- 20g σέλερι φέτες
- Ξύσμα από 1 lime
- 1 κ.σ. άνηθος ψιλοκομμένος
- 100g σπανάκι baby
- 2 κ.σ. φρέσκο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

Εκτέλεση

1. Αλατοπιπερώνουμε τα φιλέτα και τα περνάμε από καυτό τηγάνι με ελαιόλαδο, πρώτα από τη μεριά της πέτσας για να γίνει crispy. Αποσύρουμε τα φιλέτα.
2. Στο ίδιο τηγάνι σοτάρουμε το σέλερι, το φινόκιο ψιλοκομμένο, το κρεμμυδάκι και το σκόρδο και ρίχνουμε το σπανάκι να μαραθεί. Μόλις είναι έτοιμο, προσθέτουμε και τον άνηθο και κατεβάζουμε από τη φωτιά.
3. Προσθέτουμε τα φιλέτα ψαριού και τη Σάλτσα και δίνουμε μια βράση (εάν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό).
4. Σερβίρουμε σε πιάτο και πασπαλίζουμε με ξύσμα lime.