

## Σολομός με λεμονάτη σάλτσα σαφράν

### Υλικά

- **150g Σάλτσα Σαφράν (Κωδ. 55759)**
- 2 φιλέτα σολομού
- 40g φινόκιο ψιλοκομμένο
- 20g σέλερι σε φέτες
- Ξύσμα από 1 lime
- 1 κ.σ. άνηθος ψιλοκομμένος
- 150g σπανάκι baby
- 2 κ.σ. ψιλοκομμένο κρεμμύδι φρέσκο
- **1 κ.γ. Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- **10g Καρύκευμα Citrus Rub (Κωδ. 51014)**

### Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε με το Citrus Rub τα φιλέτα και τα περνάμε από καυτό τηγάνι με ελαιόλαδο. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και τα γυρνάμε και από την άλλη πλευρά. Μόλις ψηθούν, τα αποσύρουμε σε ένα πιάτο.
2. Στο ίδιο τηγάνι σοτάρουμε το σέλερι, το φινόκιο ψιλοκομμένο, το κρεμμυδάκι, την Πάστα Σκόρδου και ρίχνουμε το σπανάκι να μαραθεί.
3. Μόλις είναι έτοιμο ρίχνουμε τον άνηθο, κατεβάζουμε από τη φωτιά και βγάζουμε το σπανάκι από το τηγάνι.
4. Επαναφέρουμε τα φιλέτα ψαριού μαζί και τη σάλτσα στο τηγάνι και δίνουμε μια βράση (εάν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό).
5. Σερβίρουμε σε ένα πιάτο το σπανάκι, από πάνω το σολομό με τη σάλτσα και πασπαλίζουμε με ξύσμα lime.