

Recept

Spinazie ovenschotel

Benodigheden

- ✓ 750 gram spinazie
- ✓ 1,5 kilo aardappelen
- ✓ peper & zout
- ✓ 4 eieren
- ✓ 1 eetlepel olijfolie
- ✓ 2 teentjes knoflook
- ✓ boter & melk
- ✓ 150 gram geraspte belegen kaas
- ✓ 150 gram geraspte parmezaanse kaas



Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de aardappelen, snijd ze in stukjes en kook ze in een pan met water en zout in 20 minuten gaar. Was de spinazie en laat het goed uitlekken. Hak de knoflook fijn. Verhit de olie in een ruime pan en fruit de knoflook lichtbruin. Voeg de spinazie toe en laat het in 10 minuten slinken tot het vocht verdampt is. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn. Maak er met de boter en melk een puree van. Schep de puree in een ovenschaal en strijk het glad. Strooi de belegen kaas over de puree. Breng de spinazie op smaak met peper en zout en schep het op de puree. Maak 4 kleine kuiltjes in de spinazie en breek in elk kuiltje een ei. Bestrooi de eieren met de Parmezaanse kaas. Bak de spinazieschotel in het midden van de oven in 30 minuten gaar. Lekker met kipfilet!

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 17

EET SMAKELIJK!

