

Spinazieschotel

Bereidingstechniek

- wassen
- roosteren
- koken
- pureren
- gratineren

Ingrediënten

Gratin

- 200 g. verse spinazie
- 15 g. pijnboompitten
- 2 eieren
- 1 dl melk (100)
- 75 g. Huttenkäse
- Peper
- nootmuskaat
- zout
- 15 g. parmezaanse kaas

Aardappelpuree

- 200 gram aardappels
- 10 gr boter
- 50 ml melk
- nootmuskaat

Bereidingswijze

Puree

1. Schil en was de aardappels
2. Snijd grote aardappels in vieren
3. Kook de aardappels gaar met weinig water in 20 minuten
4. Giet de aardappels af
5. Stamp de aardappels fijn
6. Roer de boter erdoor
7. Roer de melk er in gedeeltes door tot de puree dun genoeg is
8. Breng de puree op smaak met een beetje zout, peper en nootmuskaat
9. Serveer de puree op een bord

Spinazie gratin

10. Warm de oven voor op 225 ° C
11. Was de spinazie en kook deze 20 seconden in ruim kokend water, laat de spinazie uitlekken in een vergiet
12. Rooster in een droge koekenpan de pijnboompitten goudbruin
13. Klop de eieren in een grote kom los en voeg de huttenkäse, melk, peper, zout en nootmuskaat toe
14. Schep de spinazie en de pijnboompitten er ook door
15. Doe de massa in een ovenvaste schaal
16. Strooi de kaas erover

17. Laat de gratin in het midden van de oven in 20 minuten gaar en bruin worden
18. Serveer de gratin in de ovenschaal met een bord eronder