



KOKEN MET EEN BUDGET

Hartige broodschotel

HOOFDGERECHT

🕒 25 + 40 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 1 ui
- 🛒 2 teentjes knoflook
- 🛒 200 g reepjes ham
- 🛒 450 g spinazie uit de diepvries
- 🛒 5 sneetjes brood
- 🛒 100 g gedroogde tomaatjes
- 🛒 4 eieren
- 🛒 150 ml melk
- 🛒 handje geraspte kaas
- 🛒 1 tl mosterd
- 🛒 snufje peper en zout
- 🛒 boter of olie, om mee in te vetten

MATERIAAL: ovenschotel

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Voeg de reepjes ham toe en bak 3 minuutjes mee.
3. Voeg dan ook de spinazie toe (kan bevroren of ontdooid).
4. Als de spinazie helemaal ontdooid en geslonken is schep je de gedroogde tomaatjes er door.
5. Laat het spinazie-mengsel uitlekken.
6. In een vergiet of zeef en druk je het meeste van het vocht er uit.
7. Snijd het brood in vieren of kleiner.
8. Klop de eieren los met de melk en mosterd en breng op smaak met een snufje peper en zout.
9. Vet een ovenschaal in met boter of olie.
10. Verdeel steeds wat brood met wat van het spinaziemengsel er tussen in de schaal.
11. Herhaal dit tot alles op is.
12. Giet het eiernmengsel er over en bestrooi met wat geraspte kaas.
13. Bak de schotel ongeveer 40 minuten op 180° C.



Bron: leukerecepten.nl