



KOKEN MET EEN BUDGET

Spinazieschotel met volkoren-crostini

HOOFDGERECHT

🕒 40 + 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 1 el olijfolie
- 🛒 1 teentje knoflook (fijnggehakt)
- 🛒 450 g spinazie (panklaar)
- 🛒 3 eieren
- 🛒 50 ml kookroom
- 🛒 50 g Parmezaanse of belegen kaas (geraspt)
- 🛒 125 g cherry-/kerstomaatjes
- 🛒 4 sneeën volkorenbrood
- 🛒 75 g mozzarella (in plakken)

MATERIAAL: wok, ovenschaal, bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verhit de olijfolie in een wok en fruit de knoflook zachtjes.
3. Voeg de spinazie hand voor hand toe en laat de blaadjes al omscheppend slinken.
4. Laat de spinazie uitlekken in een vergiet.
5. Klop de eieren los met kookroom, voeg zout en peper en de helft van de kaas toe.
6. Schep de spinazie door het eimengsel en verdeel dit over een lage ovenschaal die je hebt bekleed met bakpapier.
7. Verdeel de tomaatjes erover.
8. Snijd de sneetjes brood diagonaal in vieren en leg het brood dakpansgewijs op de spinazie.
9. Verdeel de mozzarella erover, bestrooi met de rest van de kaas en druppel er nog wat olijfolie over.
10. Verwarm de spinazieschotel 20-25 minuten in de oven en laat goudbruin kleuren.

TIP 1: Vervang mozzarella eventueel door kruidenroomkaas.

TIP 2: In plaats van cherry-/kerstomaatjes zijn reepjes gedroogde tomaat ook lekker.

LET OP: De kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.



Bron: boodschappen.nl