

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Zoete aardappelschotel met spinazie

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  4 zoete aardappels
-  200 ml crème fraîche
-  300 g verse spinazie
-  1 knoflookteen
-  2 handen geraspte belegen kaas

MATERIAAL: ingevette ovenschotel

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Schil de aardappels, snijd ze in plakjes en kook ze in 10 minuten gaar.
3. Snijd ondertussen de knoflookteen fijn.
4. Wok de spinazie in wat olie totdat deze geslonken is, voeg het knoflookteentje toe en bak nog een minuutje mee.
5. Giet de aardappelschijfjes af en leg een laagje in een licht ingevette ovenschotel.
6. Meng de spinazie door de crème fraîche, voeg wat peper en zout toe, en bestrijk de aardappelschijfjes met de helft van het spinaziemengsel.
7. Leg er vervolgens weer een laag aardappelschijfjes op.
8. Verdeel het overgebleven spinaziemengsel erover.
9. Maak af met de belegen kaas.
10. Schuif de oven in en bak 10 minuten, totdat de kaas is gesmolten.

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

