



Tosti ovenschotel met tomaat, ui en spinazie

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 20 + 45 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 1 middelgrote ui
- 🍞 40 g ongezouten roomboter
- 🍞 200 g verse spinazie
- 🍞 5 tomaten
- 🍞 10 g verse bieslook
- 🍞 8 sneetjes bruinbrood
- 🍞 6 plakken belegen kaas 48+
- 🍞 4 plakken schouderham
- 🍞 4 scharreleieren
- 🍞 500 ml volle melk

MATERIAAL: oven, ovenschaal 20x30 cm, ingevet

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd de ui in halve ringen.
3. Verhit $\frac{1}{4}$ van de boter in een koekenpan en bak de ui 8 minuten op middelhoog vuur.
4. Voeg de spinazie toe en laat in delen slinken.
5. Breng op smaak met peper.
6. Snijd ondertussen de tomaten in plakjes en de bieslook fijn.
7. Besmeer de helft van de sneetjes brood met de rest van de boter en beleg met $\frac{2}{3}$ van de plakken kaas, de ham, spinazie en plakjes tomaat.
8. Dek af met de rest van de sneetjes brood en snijd diagonaal door.
9. Leg de doorgesneden sneetjes dakpansgewijs in de ovenschaal.
10. Klop de eieren los met de melk, $\frac{2}{3}$ van de bieslook, peper en eventueel zout en schenk over het brood.
11. Snijd de rest van de plakjes kaas in stukjes en verdeel erover.
12. Bak de tosti-ovenschotel ca. 45 minuten in de oven.
13. Garneer met de rest van de bieslook.

TIP: Ook lekker met courgette en andere soorten kaas.

BRON: ah.nl

