

Spinazie ovenschotel met gehakt en ei

Ingrediënten

500 gram rundergehakt

1 grote ui

1 teentje knoflook

grote zak verse spinazie

4 eieren

Voor de aardappelpuree: 1,5 kilo aardappels

Melk

Roomboter

Snufje nootmuskaat

Flinke handvol geraspte belegen kaas

Zout en peper

Bereiding

Schil de aardappels en kook ze helemaal gaar in water met wat zout. Snijd de grotere aardappels een keer doormidden zodat alles tegelijk gaar is. Giet de aardappels af en zet de pan zonder deksel terug op laag vuur. Laat het resterende water verdampen en zet het vuur uit. Stamp de aardappels met een pureestamper fijn. Maak de aardappelpuree smeùig met melk en wat roomboter.

Pel de ui en knoflook en snipper ze fijn. Was, indien nodig, de spinazie en dep goed droog met een theedoek. Verhit wat olijfolie in een grote koekenpan en fruit de ui en knoflook totdat ze zacht zijn. Voeg het gehakt toe en roer het los. Breng op smaak het zout en peper. Laat de spinazie slinken en roer goed door.

Breng nogmaals op smaak met zout en peper en zet het vuur uit. Verwarm de oven voor op geventileerde grillstand (een combinatie van hetelucht/ventilator en grill), op 200 graden. Vet een ruime ovenschaal in en verdeel het spinazie-gehaktmengsel eroverheen. Bedek met een royale laag aardappelpuree.

Duw met een sauslepel 4 holletjes in de puree en laat hier voorzichtig een ei inglijden.

Bak de ovenschotel in de oven, totdat het ei net gestold is en de dooier het liefst nog zacht is. Als je oven geen combistand heeft, zet de schotel dan eerst 15 minuten in de gewone oven op 200 graden en daarna nog enkele minuten onder de grill, totdat het ei gestold is.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.keukenliefde.nl

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel

