



Romige spinaziegratin met spiegelei

Met gebakken aardappeltjes



APPELTJE EITJE

Noem om de beurt een uitdrukking met een ingrediënt erin.



Nicola aardappelen



Sjalot



Knoflookteen



Tomaat *



Nootmuskaat



Gedroogde tijm



Spinazie *



Crème fraîche *



Geraspte belegen kaas *



Vrije-uitloopei *

Totaal: **35-40** min. Veggie

Supersimpel

Eet binnen **5** dagen

Deze romige gratin is een luxe uitvoering van de klassieker spinazie à la creme. Je bestrooit de gratin met pittig belegen kaas waardoor hij in de oven een lekker korstje krijgt. Tel daar nog een spiegelei bij op en je hebt echt comfortfood.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Hapjespan met deksel, fijne rasp, wok of hapjespan, vergiet, ovenschaal en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **romige spinaziegratin met spiegelei**.



1 AARDAPPELEN BAKKEN

Verwarm de oven voor op 210 graden. Schil de **aardappelen** of was ze grondig en snijd in parten. Verhit de helft van de olijfolie in een hapjespan met deksel en bak de **aardappelen** 25 – 30 minuten, afgedekt, op middelhoog vuur. Haal na 20 minuten de deksel van de pan. Roer regelmatig door en breng op smaak met peper en zout. Snipper ondertussen de **sjalot** en snijd de **knoflook** fijn.



4 GRATIN IN DE OVEN

Doe het **spinaziemengsel** in een ovenschaal ★★ ★. Bestrooi met de geraspte **belegen kaas** en bak 10 – 15 minuten in de oven.

★**TIP:** Zorg dat je het vocht goed uit de spinazie drukt in een vergiet of zeef, anders wordt de gratin te nat.



2 SPINAZIE BEREIDEN

Snijd de **tomaat** in blokjes. Rasp met een fijne rasp een klein stukje van de bol **nootmuskaat**. Verhit de overige olijfolie in een wok of hapjespan en fruit de **sjalot**, de **knoflook** en de **gedroogde tijm** 2 – 3 minuten. Voeg de **spinazie** toe en roerbak 3 – 4 minuten, of tot deze geslonken is. Laat de **spinazie** uitlekken in een vergiet. Druk goed aan zodat het meeste vocht uit de **spinazie** lekt ★.



5 SPIEGELEI BAKKEN

Verhit ondertussen de roomboter in een koekenpan en bak 1 **spiegelei** per persoon. Breng op smaak met peper en zout.

★★**TIP:** Nootmuskaat heeft een vrij uitgesproken smaak. Voeg niet te veel in een keer toe en proef tussendoor goed.



3 OP SMAAK BRENGEN

Zet de wok of hapjespan weer op het vuur en bak de **tomaat** 1 minuut. Zet het vuur middellaag, voeg de **crème fraîche** en de uitgelekte **spinazie** toe en roerbak nog 1 minuut. Breng op smaak met de **nootmuskaat** ★★, peper en zout.



6 SERVEREN

Verdeel de **aardappelen** over de borden en leg het **spiegelei** erop. Serveer met de **spinaziegratin**.

★★★**TIP:** Rauw heeft spinazie een groot volume, maar tijdens de verhitting slinkt de bladgroente flink. Daarom heb je niet zo'n grote ovenschaal nodig voor dit gerecht.

1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

| | 1P | 2P | 3P | 4P | 5P | 6P |
|---------------------------------|------------|-----|-----|------|------|------|
| Nicola aardappelen (g) | 250 | 500 | 750 | 1000 | 1250 | 1500 |
| Sjalot (st) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Knoflookteen (st) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Tomaat (st) * | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Nootmuskaat (bol) | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Gedroogde tijm (tl) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Spinazie (g) 23 * | 200 | 400 | 600 | 800 | 1000 | 1200 |
| Crème fraîche (el) 7) 15) 20) * | 3 | 6 | 9 | 12 | 15 | 18 |
| Geraspte belegen kaas (g) 7) * | 25 | 50 | 75 | 100 | 125 | 150 |
| Vrije-uitloopei (st) 3) * | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Olijfolie* (el) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Roomboter* (el) | ½ | 1 | 1½ | 2 | 2½ | 3 |
| Peper & zout* | naar smaak | | | | | |

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

| VOEDINGSWAARDEN | PER PORTIE | PER 100 g |
|-----------------------|------------|-----------|
| Energie (kJ/kcal) | 3427 / 819 | 464 / 111 |
| Vet totaal (g) | 51 | 7 |
| Waarvan verzadigd (g) | 24,8 | 3,4 |
| Koolhydraten (g) | 59 | 8 |
| Waarvan suikers (g) | 9,8 | 1,3 |
| Vezels (g) | 11 | 1 |
| Eiwit (g) | 27 | 4 |
| Zout (g) | 0,8 | 0,1 |


ALLERGENEN

3) Eieren 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 15) Gluten 20) Soja 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).