



Romige spinaziegratin met spiegelei

Met gebakken aardappeltjes



Vastkokende aardappelen



Sjalot



Knoflookteen



Pruimtomaat *



Nootmuskaat



Gedroogde tijm



Spinazie *



Crème fraîche *



Geraspte belegen kaas *



Vrije-uitloopei *



Totaal: 35-40 min.



Family



Supersimpel



Veggie



Eet binnen 3 dagen



Glutenvrij

Met dit recept maak je een luxe uitvoering van het traditionele groentegerecht spinazie à la crème. Je gebruikt crème fraîche in plaats van slagroom, voegt pittige belegen kaas en tomaat toe en als bonus is er nog een spiegelei. Comfort food, ideaal voor als het buiten koud en donker is.

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 – 35 minuten, afgedekt, op middelmatig 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 pers de **knoflook** of snijd fijn.



4 GRATIN BAKKEN

Doe het **spinaziemengsel** in een ovenschaal ★★ ★. Bestrooi met de **gerasppte 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 vrij nat.



2 SPINAZIE BEREIDEN

Snijd de **pruimtomaat** 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 dus niet te veel in een keer toe, maar proef tussendoor goed.



3 OP SMAAK BRENGEN

Zet de wok of hapjespan weer op het vuur en voeg de **pruimtomaat** toe. Bak nog 1 minuut. Zet het vuur middellaag, voeg de **crème fraîche** en de uitgelekte **spinazie** toe aan de wok of hapjespan 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
Vastkokende aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Sjalot (st)	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Pruimtomaat (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) *	200	400	600	800	1000	1200
Crème fraîche (el)	3	6	9	12	15	18
Geraspte belegen kaas (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Vrije-uitloop ei (st) 3) *	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	2	3	4	5	6
Roomboter (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3542 / 847	472 / 113
Vet totaal (g)	53	7
Waarvan verzadigd (g)	25,2	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

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).