

Gegratineerde spinazie met feta



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

| | | |
|--------------------|--------------------------|-------------------|
| Groep | Bijgerechten met groente | |
| Seizoen | Niet seizoengebonden | |
| Keuken | Grieks | Lekker met |
| Beoordeling | Goed | |

Ingrediënten

| | |
|---------------|---------------------|
| 25 gram | Boter |
| 1 snuf | Peper |
| 1 eetlepel(s) | Citroensap |
| 1 theelepel | Oregano |
| 5 eetlepel(s) | Paneermeel |
| 1 stuk | Eieren |
| 150 gram | Feta |
| 400 gram | Spinazie a la crème |

Voorbereiding

Verkruimel de feta.
Klop het ei los.
Ontdooi de spinazie in de magnetron.
Schep de helft van de spinazie in een ovenschaal.
Meng de feta met het citroensap, de oregano, het losgeklopte ei, de helft van het paneermeel en de peper door elkaar en leg dit op de spinazie. Schep de andere helft van de spinazie hier boven op.
Strooi hierover heen de rest van het paneermeel.
Smlet de boter en giet deze over het paneermeel.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 220 graden.
Zet de schotel in de oven en laat deze in circa 15 minuten een korstje krijgen.

Wist u dat ...