

Will's
KOOKVLOG

Recept Spinazie-ovenschool

AANTAL PERSONEN: 4

 **40 minuten**

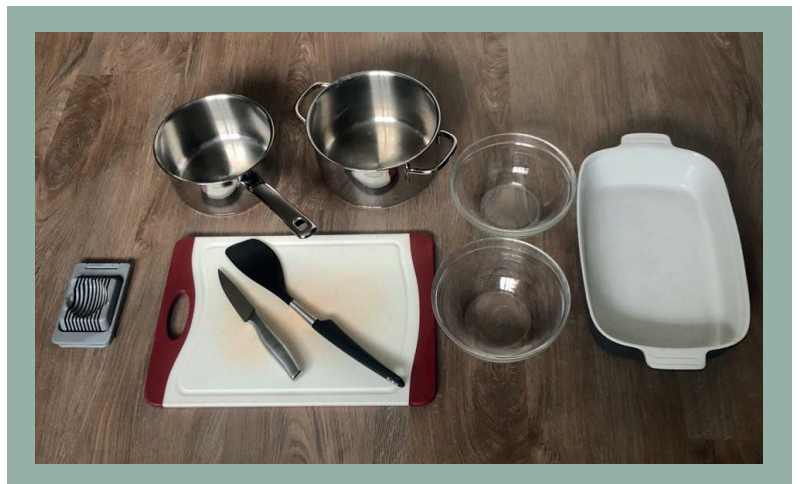


NAAR DE VIDEO?



KEUKENGEREI:

- KOOKPAN
- STEELPAN
- SCHAALTJES 2X
- MES
- SPATEL
- SNIJPLANK
- EIERSNIJDER
- OVENSCHAAL
(18X24 CENTIMETER)



INGREDIËNTEN:

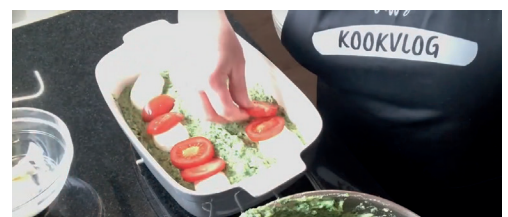
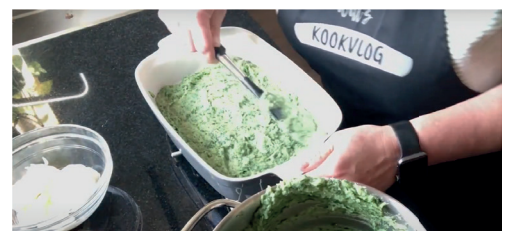
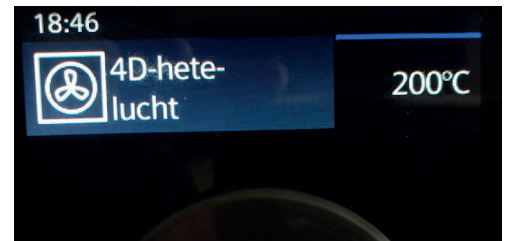
- 1 ZAK AVIKO AARDAPPELPUREE
- SPINAZIE (750 GRAM, DIEPVRIES)
- 2 BOLLETJES MOZZARELLA
(2 X 125 GRAM)
- 4 TOMATEN
- 4 EIEREN



BEREIDINGSWIJZE:

1. De **oven** op **200 graden** aanzetten
2. De **eieren koken** (8 minuten)
3. Ondertussen de **spinaziepuree verwarmen**
Totdat deze **ontdooit** is
4. Warmtebron **lager** zetten
5. Goed **doorroeren**
6. De **tomaten** in plakjes **snijden**
7. De **mozzarella** in plakjes **snijden**
8. De **helft** van de **spinaziepuree** over de **bodem** van de ovenschaal verdelen
Glad strijken
9. De **helft** van de plakjes **tomaat en mozzarella**
dakpansgewijs **bovenop** de puree leggen

Langs de **randen**



10. De **eieren** laten **afkoelen**



11. De **eieren** **pellen**



12. De **eieren** in **plakjes** snijden



13. De **plakjes ei** over het **midden** verdelen



14. De overgebleven **spinaziepuree**
erover scheppen



Glad strijken

15. De rest van de **mozzarella** en **tomaat**
op de **spinaziepuree** leggen



16. De ovenschotel **gaar bakken** (20 minuten)



EET SMAKELIJK!

Will's

KOOKVLOG

EEN SAMENWERKING VAN:



stichting
IN CONTACT
MET AFASIE

EN

