

Spinazietaart

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: circa 45

Ingredienten:

bladspinazie 450 gram diepvries

aardappelpuree

gehakt 500 gram

2 eieren

geraspte kaas

kruiden

Bereidingswijze:

Laat de diepvries spinazie ontdooien en goed uitlekken.

Meng door de spinazie de 2 eieren en basilicum.

Maak aardappelpuree van gekookte aardappelen met daarin zout

en nootmuskaat.

Rul het gehakt en maak op smaak met zout en peper.

De ovenschaal: onderin het gerulde gehakt, met dan de spinazie en dan de aardappelpuree.

Met daarover de geraspte kaas.

In een voorverwarmde oven op 200 graden, ong 35 minuten.

Dit is een heerlijk recept; kinderen zijn er dol op.

!

Tonny

Dit recept is keer bekeken.