

Benodigdheden

voor 2 personen

200g pasta (naar keuze)
225g spinazie
2,5 eieren
1 el bloem
½ groentebouillonblokje
250ml melk
75g geraspte kaas
nootmuskaat
peper en zout

Tijd

40 minuten

SPINAZIE

Een lekkere ovenschotel met spinazie, pasta en eitjes.

Aan de slag

Stap 1: Kook de eieren 10 minuten in water. Laat ze schrikken onder koud water, pel de eieren en snij ze in stukken.

Stap 2: Verwarm de oven op 200°C. Strooi de bloem in een sauspan, laat even opdrogen en giet al roerend de melk erbij. Voeg het bouillonblokje toe en kruid met peper, zout en nootmuskaat. Laat even doorkoken op een hoog vuur. Blijf roeren in de saus tot hij indikt. Voeg dan 100g geraspte kaas toe.

Stap 3: Kook de pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de spinazie ontdooien op een zacht vuurtje en kruid met peper en zout. Roer de pasta door de warme spinazie.

Stap 4: Neem een ovenschotel, vet deze in met boter. Lepel de pasta met de spinazie erin. Schenk de witte saus erover en leg de eieren erop. Werk af met de rest van de geraspte kaas. Zet 15 minuten in de oven op 200°C.



Bron: LibelleLekker