

Spinazie uit de oven



Hoofdgerecht

Combi

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: Voorbereiding 20 min. Bereiding: 30 min.

Seizoen: Herfst en winter



Ingrediënten

- 1,5 kilo verse spinazie
- 500 gram rundergehakt
- 6 eieren (waarvan 2 hard gekookt in 10 minuten)
- 250 gram ui gesnipperd
- 1 kilo aardappelen
- 5 el tomatenketchup
- geraspte Goudse belegen kaas
- 1 bouillonblokje
- boter
- allesbinder of maïzena
- nootmuskaat, peper & zout

Bereidingswijze

1. Kook 2 eieren in 10 minuten hard. De aardappelen met het bouillonblokje zo'n 10 minuten koken zodat ze nog lekker stevig zijn. Afkoelen (om ze niet verder gaar te laten worden zet ik ze na het afgieten altijd enige tijd in koud water, wel goed uit laten lekken) en in plakken snijden. Ovenschaal invetten en de helft van de aardappels erin leggen. Spinazie wassen en 6 minuten koken met het aanhangende water en afgieten. Klop 4 eieren door de spinazie, strooi er wat (verse) nootmuskaat over. Is het nog te nat, bind het dan met wat maïzena of nog makkelijker met allesbinder.
2. Ondertussen de ui in een klein beetje boter fruiten, gehakt erbij doen en uitbakken tot het rul en lichtbruin is (overtollig vet uit laten lekken) en dit mengen met 5 lepels tomatenketchup, peper en zout. Doe eerst de spinazie op de laag aardappelen in de ovenschaal en dan het gehakt-ui mengsel. Daar overheen de resterende aardappelschijven. Snijdt de hardgekookte eieren in plakjes en leg die weer bovenop de aardappelschijven in de ovenschaal. (Op bovenstaande foto had ik de plakjes ei voor de verandering een keer weggelaten) Strooi er flink veel geraspte kaas over. Voor de eindbereiding de oven voorverwarmen op 200 graden en schotel een half uur afbakken.

Tenslotte

Dit is een typisch herfstrecept. Regen, wind kale bomen en de verwarming weer aan. Afgelopen met de koude salades en andere zomerse liflafjes. Herfstweer vraagt om een stevige schotel. Bij mij thuis is dit al 25 jaar een zeer lekkere variant voor het bereiden van losse spinazie met aardappelen en vlees. Hollandse spinazie is van maart tot en met augustus verkrijgbaar, daarna komt hij uit warmere streken. Als je geen verse spinazie kunt krijgen of je vindt hem te duur, kun je ook 600 gram diepvriesspinazie gebruiken. Nu een **Spinaziesoufflé**. Kook met het aanhangende water 450 gr spinazie in 10 minuten gaar. Laat de spinazie goed uitlekken en druk er zoveel mogelijk vocht uit. Pureer de spinazie en laat ze op een laag vuur nog even drogen tot al het vocht is verdampt. Voeg er ½ tl nootmuskaat, ½ tl zout en een snufje peper aan toe. Roer er één voor één 6 eidooiers (bewaar de eiwitten) en 150 gr geraspte oude kaas door. Klop de 6 eiwitten heel stijf en schep deze snel door het spinaziemengsel. Vul een met boter ingevette souffléschotel of hoge ovenschotel voor $\frac{3}{4}$ met het spinaziemengsel. Laat dit in een voorverwarmde oven van 200' C in ca. 30 minuten rijzen en gaar bakken. Tijdens het bakken de oven niet openen. Serveer de soufflé direct vanuit de oven. Tot slot een **Spinazietaart**. Laat 500 gr diepvries spinazie à la crème en 4 plakjes bladerdeeg ontdooien. Hak 75 gr cashewnoten grof. Snijd 4 saucijsjes in plakjes van ca. 1 cm en bak ze in een koekenpan in ca. 2 minuten rondom bruin. Verwarm de oven voor op 200 °C . Bestrijk een ovenschaal met vloeibare margarine en bekleed deze met het bladerdeeg. Laat de uiteinden over de rand hangen. Prik het deeg met een vork in. Klop 4 eieren los met zout, peper en 1 tl paprikapoeder. Meng dit met de cashewnoten door de spinazie. Verdeel de plakjes saucijs over het deeg. Verspreid het spinaziemengsel over de saucijsjes. Vouw de uiteinden van het deeg naar binnen, over de vulling. Bak de taart in ca. 40 minuten krokant en goudbruin. Laat hem uit de oven nog ca. 5 minuten rusten.