



Spinazie-aardappelovenshotel met feta

Een hartige ovenshotel met laagjes aardappel, romige spinazie en verkruimelde feta, geïnspireerd op de Griekse keuken. Vegetarisch en toch heerlijk vullend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	35'	4	Ovenshotel

Ingrediënten

800 gr vastkokende aardappelen
400 gr verse spinazie
200 gr feta
1 ui
2 teentjes look
200 ml kookroom

2 eieren
1 eetlepel olijfolie
peper en zout
een snuf nootmuskaat
sap van een halve citroen

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius. Vet een rechthoekige ovenschotel licht in met olijfolie.
- 2.** Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes van ongeveer 3 mm. Kook ze 8 minuten in gezouten water tot ze net beetgaar zijn. Giet af en laat uitdampen.
- 3.** Snijd de ui fijn en pers de look. Verhit de olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur en fruit de ui en look glazig, ongeveer 3 minuten.
- 4.** Voeg de spinazie toe in porties en laat die volledig slinken. Giet het overtollige vocht weg via een zeef en druk de spinazie licht aan.
- 5.** Kruid de spinazie met peper, zout, een snuf nootmuskaat en het citroensap. Meng goed.
- 6.** Klop de eieren los met de kookroom in een kom. Verkruiemel de feta grof.
- 7.** Schik de helft van de aardappelplakjes in een gelijkmatige laag op de bodem van de schotel. Verdeel de spinazie gelijkmatig erover. Schik de resterende aardappelplakjes als bovenste laag.
- 8.** Giet het eiroommengsel gelijkmatig over de schotel zodat het tussen de lagen sijpelt. Strooi de verkruiemelde feta gelijkmatig over de bovenkant.
- 9.** Bak de ovenschotel 30 tot 35 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin is en het eiroommengsel volledig gestold is.
- 10.** Haal de schotel uit de oven en laat 5 minuten rusten voor je hem in porties snijdt en serveert.

Tip

Druk de geslinkte spinazie zo goed mogelijk uit voor je ze in de schotel verwerkt. Zo vermijd je dat de ovenschotel waterig wordt en blijven de laagjes mooi intact bij het snijden.

Lekker met

Een frisse groene salade met olijven en een scheutje citroendressing maakt van dit gerecht een complete maaltijd.

Dranktip

Een gekoelde Griekse assyrtiko of een droge witte wijn zoals een Italiaanse pinot grigio past uitstekend bij de romige feta en de frizure toets van citroen.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**