

SPINAZIETOAST MET KAAS

(voor 4 personen)

Dit heb je nodig:

- 1 pak diepvriesspinazie (ongeveer 450 g)
- 2 hardgekookte eieren (10 minuten in kokend water)
- 1/2 ui
- 4 sneetjes bruin brood
- 4 sneetjes kaas
- 1 soeplepel vetstof
- zout en peper
- nootmuskaat



Materiaal:

- een hoge kookpan met deksel
- een pan
- een ovenschaal
- een zeef
- een groentemesje
- een snijplank
- een eisenijder of snijmesje
- bestek (een roerlepel)

Bereiding :

1. Ontdooi de spinazie in een hoge kookpan op een laag vuur.
2. Snij de hardgekookte eieren in plakjes.
3. Maak de ui schoon en snij het in dunne ringen.
4. Wanneer de spinazie is ontdooid, doe je ze in de zeef om uit te lekken.
5. Verhit de vetstof in de pan en bak de uiringen.
6. Doe er een snuifje zout, wat peper en nootmuskaat bij.
7. Bak de spinazie al roerend kort mee.
8. Rooster de 4 sneetjes bruin brood en leg ze in een ovenschaal.
9. Beleg het brood met het spinaziemengsel uit de pan, leg er de plakjes ei op en een sneede kaas.
10. Schuif de ovenschaal ongeveer 5 minuten onder de hete grill of bovenin een voorverwarmde oven tot de kaas gesmolten is.