

Spinazie met feestelijk eitje



Een supersnel en puur recept.

Ik serveerde het als lunch maar je kan het natuurlijk ook serveren als groente bij de warme maaltijd of het eitje zonder spinazie bij de lunch. Het kan allemaal.

INGREDIENTEN voor 4 personen.

1 kilo verse grootbladige spinazie

4 middelgrote eieren

Wat zout en peper

Klontje roomboter

BEREIDING:

Was en kook de spinazie (zonder toevoeging van water).

Verwarm de oven voor op 200 graden

Splits de eieren. Bewaar de eidooiers allen in een apart kommetje

Meng de eiwitten met zout en peper en klop de eiwitten stijf.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en vet het bakpapier licht in met roomboter.

Verdeel de eiwitten in vier porties op de beklede bakplaat en maak in het midden een soort van kuiltje. Zet dit ongeveer 6 minuten in de oven tot de eiwitten stevig zijn (let op niet te lang want dan wordt het eiwit taai).

Rol in elk kuiltje een eidooiers en zet voor ongeveer 3 minuten weer terug in de oven.

Intussen is de spinazie gaar. Giet de spinazie af, snijd ze fijn en laat ze goed uitlekken.

Verdeel de spinazie over de borden en versier met een bloemetje van ei.