

*Zoete aardappel spinazie schotel (voorbereiding plm 15 minuten  
+ 40 minuten in de oven)*

*Dit recept is kost wat meer tijd maar is niet moeilijk. En als het gerecht in de oven staat, heb je natuurlijk je handen vrij om iets anders te doen.*

*Ingrediënten voor 2 personen:*

*1 zoete aardappel*

*500 gram verse spinazie*

*30 gram pijnboompitten*

*1 ei*

*50 gram geraspte (geiten) kaas*

*ovenschaal*

*beetje olie om ovenschaal in te vetten*

*peper*

*Verwarm de oven voor op 190 graden.*

*Rooster de pijnboompitten in een anti-aanbakpan zonder olie, in ongeveer 10 minuten. Keer ze wel af en toe om.*

*Schil ondertussen de aardappel en snijd deze in dunne schijfjes.*

*Haal de pijnboompitten uit de pan, doe er een beetje olie in en wok de spinazie een paar minuten. Niet te lang, want er blijft dan niet veel over. Doe op de laatste de pijnboompitten er weer bij.*

*Roep een eitje en doe er de geraspte kaas doorheen en eventueel peper.*

*Vet dan de ovenschaal in en maak de schotel: eerst een paar laagjes aardappel, spinazie, aardappel, spinazie en als laatste het ei-kaas mengsel.*

*Zet de schotel 40 minuten in de oven. Lekker met zoete aardappel chips of wat (witlof)salade.*

