

ingrediënten (4 personen)



- 750 gr. aardappelen, puree is ook geschikt.
- 500 gr. verse spinazie of diepvries
- peper zout
- 4 eieren

voor de saus

- 30 gr. boter
- 30 gr. bloem
- 12 eetlepels melk
- nootmuskaat
- 90 gram Edammer kaas

Bereiden

Kook de aardappels gaar. Was ondertussen de spinazie en kook ze gaar zonder water. Voeg wat zout toe. Kook de eieren hard. Verwarm voor het maken van de saus de boter, roer de bloem erdoor en kook het mengsel een paar minuten. Voeg geleidelijk de melk toe en kook de saus tot deze dik wordt.

Roer er dan pas de peper en het zout naar smaak door en tot slot de geraspte Edammer kaas. Maak puree van de aardappels of instant puree, voeg wat nootmuskaat toe. Beboter een vuurvaste schotel. Spuit of vorm nestjes van de aardappelpuree. Laat de puree in de oven in ca. 10 minuten bruin worden op een temperatuur van ongeveer 220 graden. Laat de spinazie goed uitlekken, bestrooi met wat bloem om het vocht te binden en hak ze fijn. Maak ze opnieuw warm met een klontje boter.

Vul de nestjes met de saus.

Doe de spinazie, de halve eieren en wat tomatenketchup erop.