

Gestoomde spinazie met eieren en croutons

-- Hoofdgerecht zonder vlees

Stomen is voor deze traditionele manier van spinazie eten de oplossing, want je kunt de eieren in het water koken, waarboven je de spinazie stoomt. En de spinazie blijft zo heel puur van smaak. Voor vier personen heb je wel twee stoommandjes boven elkaar nodig.

- Verwarm de ovengrill voor. Snijd het brood in blokjes. Meng de olijfolie in een kom met knoflook, peper en kaas en schep de blokjes brood erdoor. Spreid ze uit op een bakplaat en schuif ze 15 cm onder de hete grill. Rooster de blokjes in 4-6 minuten goudbruin, schep ze tussendoor een keertje om.
- Breng in een stoompan een flinke laag water aan de kook. Vul de stoommand (voor vier personen 2 stoommanden) met de spinazie. Leg de eieren in het water en hang de manden met spinazie boven het kokende water.
- Zet de deksel erop en laat de spinazie in 6-8 minuten slinken. In diezelfde tijd worden ook de eieren gaar.
- Laat de eieren schrikken in een kom met koud water. Pel ze en snijd ze in de lengte doormidden.
- Meng de spinazie met een scheutje olijfolie en wat zout en peper. Serveer de spinazie in warme diepe borden met de eieren en croutons erop. Lekker met gekookte of ook gestoomde krieltjes in de schil.

Bereiden: 20 minuten



4 personen	2 personen	1 persoon	eenheid	ingrediënt
4	2	1	sneetje	oud brood
2	1	1/2	eetlepel	olijfolie
1	1/2	1/4	theelepels	geperste knoflook (uit een tube)
-	-	-		versgemalen peper
2	1	1/2	eetlepel	geraspte Parmezaanse kaas
900	450	300	gram	panklare spinazie
8	4	2		eieren

Tip!

* Panklare spinazie hoef je zelf niet meer te wassen. Dat scheelt veel water en gedoe, want spinazie moet je toch zeker twee tot drie keer in ruim water wassen voordat al het zand weg is.

* Geef de gestoomde spinazie een mediterraan tintje. Rooster wat pijnboompitten in een wok met een beetje olijfolie en schep de gestoomde spinazie met een klein handje rozijnen erdoor. Voeg zout en peper naar smaak toe en serveer de spinazie in een warme schaal bij vlees, vis of kip.

Notities
