

Spinazieschotel

Wat heb je nodig

1 pak diepvriesspinazie (450 gram) 250 gram gehakt
500 gram aardappelen 1 ui
2 teentjes knoflook 100 ml water
75 gram geraspte kaas 1 snufje peper
boter om in te vetten 2 mespuntjes zout



Haal de spinazie 4 uur van tevoren uit de vriezer.
Zet een vergiet in een beslagkom.
Doe de spinazie in het vergiet en laat ze ontdooien.
Vet een ovenschaal in.



Pel de ui en snijd hem in stukjes.
Pel de teentjes knoflook.
Zet de oven op 200 graden.



Schil de aardappelen.
Was de aardappelen.
Snijd de aardappelen in plakjes en doe ze in een pan.
Doe het water en 1 mespuntje zout bij de aardappelen.



Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het kookt op de laagste stand zetten.
Laat de aardappelplakjes 8 minuten koken.
Giet de aardappelplakjes af in een vergiet.



Zet een koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Doe het gehakt, 1 mespuntje zout en de peper in de koekenpan.
Doe de ui erbij en pers de knoflook erboven uit.
Bak het al omscheppend in 5 minuten gaar.



Zet de kookplaat uit.
Doe de uitgelekte spinazie in de ovenschaal.
Schep het gehaktmengsel op de spinazie.



Schep de aardappelplakjes op het gehaktmengsel.
Strooi de kaas over de aardappelplakjes.
Zet de schaal in de oven en bak 25 minuten.