Spinazieschotel met ei

Wat heb je nodig

600 gram spinazie (vers/gewassen)
450 gram aardappelplakjes (voorgekookt)
4 eieren
25 gram geraspte kaas
10 gram boter
1 eetlepel olie
1 theelepel knoflookpoeder
1 snufje peper
1 snufje zout
1 eetlepel koffieroom
boter om in te vetten

Doe de eieren in een pan met water en zet hem op de kookplaat.
Breng de eieren aan de kook en kook ze 8 minuten.
Giet ze af in een zeef en schrik ze af met koud water.
Laat de eieren afkoelen.

Schil en was de aardappelen en snijd ze in plakjes.
Doe ze in een pan met 100 ml water en een snufje zout.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng ze aan de kook en laat ze, op de laagste stand, 8 minuten koken.

Giet de aardappelplakjes af in een vergiet en laat ze uitlekken.
Zet de oven op 200 graden.
Pel de eieren.
Snijd de eieren in de lengte doormidden.

Doe de olie in de wok en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de helft van de spinazie in de wok en bak het al omscheppend.
Als het geslonken is, de rest erbij doen en nog 3 minuten bakken.

Doe het knoflookpoeder en de koffieroom erbij.
Bak het al omscheppend nog 1 minuut.
Vet een ovenschaal met boter.
Verdeel de aardappelplakjes over de bodem van de ovenschaal.

Verdeel de spinazie over de aardappelplakjes.
Leg de eieren in de spinazie, duw ze een beetje aan.
Smelt de boter in de magnetron of steelpan.
Besprenkel de eieren en de spinazie met de gesmolten boter.

Strooi de geraspte kaas over het gerecht.
Zet de ovenschaal in de oven.
Bak het gerecht 20 minuten.
Dien het gelijk op.