

### Ingrediënten voor 8 personen

150 g deelblokjes bladspinazie; 8 gedroogde tomaten; 10 eieren; zout; peper; 3 el olijfolie; 1 tl koenjit; 100 g geraspte belegen kaas; 2 el tomatenpuree; nootmuskaat; 100 g zachte geitenkaas; 1/2 zakje verse bieslook (a 25 g);

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Grieks  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Buffet  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Eierterrine met geitenkaas

Lekker vegetarisch gerecht voor bij een buffet.

### Hulpmiddelen

Cake- of patevorm inhoud ca. 1,5 liter; bakpapier; braadslede

### Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 200 graden. Vorm bekleden met groot vel bakpapier.

### Bereidingswijze

Spinazie ontdooien volgens gebruiksaanwijzing. In zeef met achterkant van lepel zoveel mogelijk vocht uit spinazie drukken. Tomaten in reepjes snijden. In kom eieren loskloppen met zout en peper. In grote pan olie verhitten. Ei hierin al roerend laten stollen tot romige massa. Roerei in 3 porties verdelen. Door 1 portie koenjit en helft van kaas mengen. Tomatenpuree en helft van tomaat door tweede portie mengen. Spinazie, rest van kaas, zout en wat nootmuskaat door derde portie mengen. Spinaziemengsel in vorm scheppen en gladstrijken. Helft van geitenkaas erover verbrokkelen. Koenjitmengsel erop scheppen en gladstrijken. Rest van geitenkaas erover verbrokkelen. Tomatenmengsel erop scheppen en gladstrijken. Bakpapier over vulling dichtvouwen. Vorm in braadslede zetten en in oven schuiven. Zoveel kokend water in braadslede schenken dat vorm voor 3/4 onder staat. Terrine in ca. 45 minuten gaar laten worden. Daarna in vorm laten afkoelen. Bieslook fijn knippen. Terrine op platte schaal storten en garneren met bieslook en rest van tomatenreepjes.

### Serveertips

Bron: AllerHande 12-2002