

Ingrediënten voor 4 personen

Diepvriesspinazie, champignons, boter, bloem, geraspte kaas of gorgonzola, peper, pasteibakjes (2/3 pp), pijnboompitten

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Vegetarisch
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Spinazieragout

Snelle, veggie dish. En heel presenteerbaar

Vorbereiding

Laat de spinazie ontdooien. Bak de champignons op heet vuur en bestrooi met zout en peper.

Bereidingswijze

Plaats de pasteibakjes 10 min. in een oven. Smelt de boter in een pan en voeg hierbij bloem totdat dit een dik papje wordt. Voeg de spinazie toe en roer tot dit warm is. Voeg de champignons en kaas toe en verwarm niet koken. Haal de kapjes uit de pasteitje en vul deze met de ragout. Garneer met geroosterde pijnboompitten.

Serveertips

Evt. rijst met geraspte kaas voor grote eters