

Spinazietaart



maar dan Nieuw Zeelands

Ingrediënten voor 4 personen:

omeletten

- 4 eieren
 - 1 dl. water
 - 4 eetlepels boekweitmeel
 - ½ theelepel zout
 - roomboter
1. Maak van bovenstaand ingrediënten een beslag en bak er in roomboter 6-8 omeletten van.

bechamelsaus

- 20 gram roomboter
 - 30 gram bloem
 - 1,5 dl. water
 - 1,5 dl. melk
 - 75 gram belegen kaas, geraspt
 - nootmuskaat
1. Maak een bechamelsaus van 20 gram roomboter en 30 gram bloem. Voeg eerst beetje voor beetje het water toe en tot slot de melk.
 2. Laat het geheel wat afkoelen en roer er dan de kaas en nootmuskaat door.

gestoofde spinazie

- 1 kilo Nieuw Zeelandse spinazie
- 1 ui, gesnipperd.
- 1 teentje knoflook, gesnipperd
- 1 eetlepel olijfolie

- 2 eetlepels maïzena
 - ½ dl. water
 - ½ theelepel nootmuskaat
1. Was de Nieuw Zeelandse spinazie. Pluk de bladeren en de toppen van de stelen, de stelen worden niet gegeten, ze smaken niet lekker.
 2. Verwarm een pan met een dikke bodem, voeg de olijfolie toe en daarna de ui en de knoflook en fruit dit zachtjes, af en toe roerend.
 3. Roer de spinazie er door en voeg wat water toe. In een paar minuten gaar stoven.
 4. Maak de maïzena met ½ dl. water aan en roer dit door de spinazie, breng het geheel nog even aan de kook en maak op smaak af met nootmuskaat.

spinazietaart:

- Vuurvaste schaal die in doorsnee iets groter is dan de omeletten.
 - Wat olijfolie of roomboter
1. Verwarm de oven voor op 180°C.
 2. Vet de ovenschaal in.
 3. Leg een omelet in de schaal, verdeel hier wat spinazie over. Herhaal dit tot de omeletten en de spinazie op zijn.
 4. Verdeel de bechamelsaus er gelijkmatig overheen.
 5. Zet deze taart 20 minuten in de warme oven.

Nieuw Zeelandse spinazie

Ook wel vierhoekmoes of doorlevende spinazie genoemd is geen familie van de gewone spinazie maar eerder van de postelein, het is een warmteminnend gewas.

De plant bevat geen oxaalzuur is daarom milder van smaak dan gewone spinazie. In alle recepten kan spinazie vervangen worden door Nieuw Zeelandse spinazie, de laatste slinkt echter veel minder. Gebruik alleen de bladeren en de toppen, de stelen zijn te hard en niet lekker.