

Koken: kindvriendelijke recepten op de Surfsleutel

Bruschetta met spinazie

Wat heb je nodig?

- 1 ciabatta
- 300 g spinazie
- 1 sjalotje
- 1 teentje knoflook
- 8 zwarte olijven zonder pit
- 1 el olijfolie
- 3 el Parmezaanse kaas
- versgemalen zwarte peper

Hoe maak je het klaar?

Verwarm de oven voor op 200 °C (of gasovenstand 4). Bak de ciabatta af volgens de gebruiksaanwijzing. Snij de spinazie in grove stukken. Pel en snipper het sjalotje en de knoflook. Snij de olijven fijn. Verhit olie in een wok of koekenpan en fruit de knoflook en het sjalotje ongeveer 2 minuten. Bak de olijven ongeveer 1 minuut mee. Bak de spinazie (goed roeren) ongeveer 2 minuten mee. Snij van de ciabatta 8 sneetjes. Beleg de ciabatta met spinaziemengsel. Bestrooi het met kaas en peper. Bak de bruschetta nog ongeveer 3 minuten in oven.



Bron: ah.nl

