



## Spinazie-aardappelovenshotel met feta

*Een hartige ovenshotel met laagjes aardappel, romige spinazie en verkrumelde feta, geïnspireerd op de Griekse keuken. Vegetarisch en toch heerlijk vullend.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	35'	4	Ovenshotel

### Ingrediënten

800 gr vastkokende aardappelen  
400 gr verse spinazie  
200 gr feta  
1 ui  
2 teentjes look  
20 cl kookroom

2 eieren  
1 el olijfolie  
peper en zout  
nootmuskaat  
sap van een halve citroen

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 190 graden Celsius en vet een ovenschotel in.
2. Schil de aardappelen, snijd ze in dunne plakjes en kook ze 8 minuten beetgaar in gezouten water.
3. Fruit de gesnipperde ui en de geperste look glazig in de olijfolie in een ruime pan.
4. Voeg de spinazie toe, laat die slinken en giet het overtollige vocht weg.
5. Kruid de spinazie met peper, zout, een snuf nootmuskaat en het citroensap.
6. Klop de eieren los met de room en verkruimel de feta.
7. Schik een laag aardappelplakjes in de schotel, verdeel de spinazie erover en herhaal met de rest van de aardappelen.
8. Giet het eiroommengsel over de schotel en strooi de verkruimelde feta erover.
9. Bak de ovenschotel 30 tot 35 minuten tot de bovenkant goudbruin en gestold is.
10. Laat 5 minuten rusten voor je hem in porties snijdt.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)