

Spinatgratin 6 pers.

Ingredienser

200 gr	spinat, optøet
1 bdt	forårsløg i skiver
½ stk	grøn chili, hakket
½ fed	knust, hvidløg
3	æg
160 gr	hytteost
1 tsk	salt
¼ tsk	peber

Sådan gør du

Den optøede spinat knuges fri for væde og lægges i bunden af et smurt ildfast fad.

Læg forårsløg og chili oven på spinaten og krydr med salt og peber.

Æg, hvidløg og hytteost røres sammen og hældes over.

Bages ved 175°C i 25-30 min.

Tilbehør - s

