



SPINAZIEROLLADE



5 porties



45 min. bereiden

Ingrediënten

- 450 gram bladspinazie
- 4 eieren
- Zout en peper
- 250 gram kastanjechampignons
- 150 ml slagroom
- 75 gram verse roomkaas
- 150 gram ham reepjes
- 100 gram geraspte belegen kaas
- Verse bieslook
- Eetlepel Ghee of roomboter
- Bakpapier
- Paperclips

BEREIDING

1. Maak van bakpapier een vorm met opstaande rand van ongeveer 2 ½ cm
2. Zet de hoekjes vast met paperclips
3. Oven voorverwarmen op 200 graden
4. Wok de spinazie en laat het slinken
5. Laat uitlekken in een vergiet en druk er zoveel mogelijk vocht uit met een houten lepel
6. Pureer de spinazie in een blender
7. Eieren splitsen
8. Klop de eiwitten stijf
9. Meng de eidooier door de spinazie
10. Op smaak brengen met zout en peper
11. Schep de eiwit door het spinazie mengsel
12. Stort in de papieren bakvorm en laar in de oven circa 10 minuten gaar bakken (de bovenkant moet droog aanvoelen)
13. In steelpan slagroom, roomkaas en champignons in plakjes aan de kook brengen
14. Op half hoog vuur in circa 10-15 minuten in laten koken tot een dikke saus
15. Ham erdoor en bieslook en op smaak brengen met zout en peper
16. Spinazieplak uit de oven halen en bestrooien met kaas
17. Een vel bakpapier op de spinazie leggen en de plak voorzichtig keren
18. Bakpapiervorm voorzichtig verwijderen
19. Saus over de plak verdelen
20. Plak oprollen door voorzichtig het bakpapier omhoog te trekken
21. Spinazierol met de naad naar beneden op de schaal leggen
22. Snij de rol in dikke plakken
23. Lekker met linzenpasta