



Girasoli met ricotta-spinazie

gegratineerd met tomaat en spinaziesaus



ca. 45min



2 personen

Vandaag serveren we comfortfood van de bovenste plank, want wie kan er nou een romige pastaschotel weerstaan? Juist, niemand. Onze ovenschotel wordt gevuld met ricotta en spinazie gevulde girasoli, en een saus van gekruide crème fraîche met geraspte courgette en spinazie. Je maakt de schotel af met tomaten en kaas voordat je het in de oven schuift. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 2 tomaten
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 100g babypinazie
- 1x girasoli met ricotta-spinazievulling ^{1,3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- keukenrasp
- aluminiumfolie

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 572kcal, vet 35.4g, koolhydraten 42.5g, eiwit 20.8g



1. Ingrediënten raspen

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Rasp de **kaas** fijn.



2. Tomaat snijden

Snijd de **tomaat** in dunne plakjes.



3. Saus maken

Doe de **crème fraîche** in een middelgrote ovenschaal en meng met de **Griekse kruidenmix**, 1/2tl zout en een flinke snuf peper.



4. Pasta verdelen

Doe de **spinazie** en de **pasta** in de ovenschaal en meng voorzichtig, zodat de **pasta** bedekt is met de **groenten** en de **saus**. Bestrooi de **pasta** met de **kaas**.



5. Pasta bakken

Verdeel de **tomatenplakjes** over de **pasta** en besprenkel met 2tl olijfolie. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie en bak de **pasta** 10-15min in de oven.



6. Gratinen en serveren

Verwijder de aluminiumfolie en bak de **pasta** in nog ca. 5min licht krokant. **Tip:** als je een oven met grillfunctie hebt kun je die nu aanzetten. Laat de **pasta** kort afkoelen en serveer.