



Maaike Ursem | Gewichtsconsulente

SPINAZIETAART (4 PERSONEN)

Ingrediënten:

- 75 gram magere rookworst
- 700 gram aardappelen (vastkokend)
- 500 gram verse spinazie
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 eetl. olijfolie
- 5 eieren
- peper en zout naar smaak

Snijd de magere rookworst in kleine blokjes. Schil de aardappelen, kook ze ongeveer 10 minuten en maak ze in blokjes. Was de spinazie en laat uitlekken. Maak de ui en de knoflook schoon en snijd ze fijn. Verhit de olijfolie in een wok en fruit hierin de ui en knoflook glazig. Voeg in gedeeltes de spinazie toe en roerbak de groente gaar. Klop in de tussentijd de eieren los met een beetje peper en zout naar smaak. Schep aardappelblokjes en de rookworstblokjes door de spinazie en voeg daarna de opgeklopte eieren toe. Laat het geheel in ongeveer 4 minuten (zonder doorscheppen) hard worden op een laag vuur.

Heerlijk met een lekkere frisse salade van tomaten en komkommer.

Eet smakelijk!