

Knapperige ovenschotel met spinazie, courgette en geitenkaas

Nodig (4 pers)

*300 gram verse spinazie
4 tomaten
2 teentjes knoflook
Zwarte ontpitte olijven
3 courgettes
200 gram verse geitenkaas (bv. Chavroux)
150 gram sjalotten
25 gram pijnboompitten
50 gram broodkruim
boter
peper en zout*

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden.
Was en droog de spinazie en hak in grove stukken.
Snijd de tomaten in dunne schijfjes.
Snijd de courgettes in dunne plakken.

Kneed de spinazie doorheen de geitenkaas en kruid met wat peper en zout.
Bak de courgetteplakken aan in boter en wrijf ze daarna in met geplette look.
Neem een ovenschaal en vet die in met boter.
Leg 1/3^{de} van de courgettes op de bodem van de schaal, daarop de helft van schijfjes tomaat en de helft van de spinazie + kaas en de helft van de olijven.
Ga verder met een nieuwe laag courgette, daarop de rest van tomaat, spinazie en olijven.
Eindig met een laag courgettes.
Zet de schaal 30 minuten in de hete oven.

Pel intussen de sjalotten, snijd ze in ringen en bak ze in boter.
Hak het broodkruim, vermeng met de pijnboompitten, de sjalotten en een eetlepel boter.

Neem de ovenschotel, na 30 minuten bakken, uit de oven en strooi er dit mengsel over.
Zet terug in de oven en bak nog 15 minuten.