

# Lunch



De Groene  
**Artisanen**

GREEN FOOD CATERING



voor ± 2 personen



## SPINAZIE MET EI UIT DE OVEN

500 gr spinazie

3 kleine tomaten (Tasty Tom)

1 teentje knoflook

2 biologische eieren

2 eetlepels crème fraîche

1 eetlepel biologische olijfolie

1/2 rode peper

peper en zout

## BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180 graden. Was de spinazie en snij de knoflook en de halve peper in flinterdunne plakjes. Doe de olijfolie in een wokpan en fruit de plakjes knoflook en peper. Voeg daarna de spinazie toe en roer het geheel goed om.

Doe de spinaziemassa in een ovenschaal en verdeel de crème fraîche erover heen. Breek een ei in een apart bakje en giet dit over de spinazie, herhaal dit met het andere ei.

Was de tomaten en leg deze op de spinazie en breng het op smaak met wat peper en zout. Plaats de ovenschaal 20 minuten in de oven.