

Functionele beschrijving

Ovenschotel Spinazie

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Ovenschotel Spinazie 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

frans, oven, rund

Ovenschotel Spinazie



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 15 min. + 40 min. in de oven

- 450 gr diepvries spinazie (à la crème)
- 1 pakje Aardappelpuree voor ovenschotel
- 300 gr rundergehakt
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 zakje geraspte kaas
- Zout
- Peper

Bereiding

1. Warm de oven voor op ongeveer 200 graden (zie pakje aardappelpuree)
2. Bereid de spinazie volgens verpakking
3. Bereid de aardappelpuree volgens verpakking
4. Rul de gehakt met ui en knoflook en voeg zout en peper naar smaak toe
5. Vet een ovenschaal in
 1. verdeel de gehakt over de bodem van de schaal
 2. verdeel de spinazie over de gehakt
 3. verdeel de aardappelpuree over de spinazie
 4. verdeel de geraspte kaas over de aardappelpuree
6. Plaats de ovenschaal in het midden van de oven
7. Verwarmen gedurende 40 minuten (zie pakje aardappelpuree)