

# Paddenstoelen spinazie ovenschotel



*Bereidingstijd: ca. 40 minuten*

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg kruimige aardappelen  
250 g gemengde paddenstoelen  
6 lente-uitjes  
½ bos peterselie  
5 el koolzaadolie  
2 el ras el hanout  
peper en zout  
450 g gewassen spinazie  
150 g kaas naar keuze  
2 dl melk

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil en snijd ondertussen de aardappels in gelijke stukken. Kook ze in ruim gezouten water in ca. 20 minuten gaar. Afgieten.

Maak de paddenstoelen en lente-uitjes schoon. Snijd de uitjes in plakjes. Hak de peterselie fijn.

Verwarm 2 el olie in een koekenpan en bak hierin de paddenstoelen met de uitjes, peterselie en de ras el hanout ca. 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout.

Verhit 2 el olie in een wok en roerbak hierin de spinazie in enkele minuten totdat deze geslonken is. Breng op smaak met peper en zout.

Verwijder de korst van de kaas en verdeel in stukjes. Verwarm de melk en stamp de afgegoten aardappels fijn met de melk en 1 el koolzaadolie.

Verdeel de aardappelpuree over een ingevette ovenschaal en verdeel hier de spinazie en paddenstoelen over. Verdeel de kaas erover en laat in het midden van de oven in enkele minuten smelten en door en door warm worden.