

Bieslookflensjes met spinazie en ei

Datum:	17-11-2008
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 300 gr gezeefde bloem
- 4 eieren
- 800 ml melk
- 6 eetl. gehakte bieslook
- 50 gr boter
- 4 eetl. olijfolie
- 4 teentjes geperste knoflook
- 1200 gr verse spinazie
- 200 gr roomkaas
- 8 hardgekookte eieren
- zout
- versgemalen peper

Bereidingswijze:

Klop van de bloem, eieren, melk, mespuntje zout, en bieslook een glad beslag. Bak in een kleine koekenpan 16 flensjes en houd ze warm. Verhit de olie in een wok, voeg knoflook toe en roerbak de spinazie tot deze geslonken is. Roer de roomkaas in gedeelten erdoor en laat deze smelten. Voeg zout en peper naar smaak toe. Verdeel de spinazie over de flensjes, rol ze op en leg ze op warme borden. Leg op ieder flensje een half ei, garneer met bieslook en steek dit eventueel vast met een cocktailprikker.