**Ierse spinazie a la creme met kaas**

Nodig:

4 eetlepels ongezouten boter

1 middelgrote gele ui, gehakt

3 teentjes knoflook, gehakt

4 theelepels grof zout

1 theelepel grof gemalen zwarte peper

½ theelepel nootmuskaat, vers geraspt

¼ kopje bloem

3½ kopje 50/50 melk en room

2¼ pond verse bladspinazie, of een pond bevroren

1 kopje mozzarella kaas

4 ons roomkaas

½ kopje Parmezaanse kaas, geraspt

Bereiding:

Breng een grote pan water aan de kook met twee theelepels zout. Voeg de spinazie toe en kook tot hij geslonken is, ongeveer 1 minuut. Giet de spinazie af in een zeef of vergiet. Spoel af met koud water tot het is afgekoeld en knijp het water uit elke vuistvol spinazie. Hak de spinaziebundels in een breedte van 3/4 inch. Smelt in een grote koekenpan de boter met de knoflook en uien. Kook op medium low gedurende 8-10 minuten of tot de uien doorschijnend zijn. Voeg het resterende zout, zwarte peper en nootmuskaat toe. Voeg de bloem toe en meng met een houten lepel over laag en kook 2-3 minuten tot het aroma een beetje nootachtig is. Voeg de helft toe en kook tot het kookt. Voeg de mozarella kaas en roomkaas toe Kook gedurende 6-8 minuten of tot het mengsel is ingedikt. Voeg de spinazie en de Parmezaanse kaas toe en roer door elkaar.