# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Spinazie uit de oven van Jamie Oliver**

Nodig:

olie

flinke klont boter

4 tenen knoflook

I rode ui

I middelgrote tomaat

I hele nootmuskaat, om te raspen

150 ml kookroom

50 gram broodkruim

450 gram diepvriesspinazie of 3 zakken van 200 gram verse spinazie

50 gram cheddar of Goudse kaas, geraspt

zout

peper

Bereiding:

Zet de grill van je oven op de hoogste stand aan. Zet een grote hapjespan met een scheutje olie en de boter op hoog vuur. Pel en snijd de tenen knoflook en de ui in zo dun mogelijke plakjes, doe ze in de pan en bak ze ongeveer 5 minuten, tot ze zacht, maar nog niet verkleurd zijn. Hak de tomaat fijn, doe hem bij de uitjes en knoflook in de pan en rasp er een kwart van de nootmuskaat over. Kook de boel 5 minuten op matig vuur, of tot de uitjes lekker zacht zijn. Doe er dan de spinazie, een klein scheutje water en de room bij. Als je verse spinazie gebruikt zul je die er in porties bij moeten doen en de blaadjes tussendoor telkens laten slinken. Leg een deksel op de pan en laat het mengsel terwijl je regelmatig roert 5 minuten pruttelen. Schenk het mengsel in een passende ovenschaal (van ongeveer 22 bij 15 cm en 6 cm diep). Strooi er het broodkruim en de geraspte kaas over en zet de schaal 5-8 minuten onder de hete grill, tot er een prachtig goudbruin korstje op zit.