



Voorgerechten

## **Aardappelkoekjes met spinazie en Brugge oud**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

300 gram Brugge oud (geraspt)  
600 gram aardappelen (geschild)  
5 eieren  
200 gram gekookte ham (in sneden van  $\pm$  0,5cm)  
100 gram gerookt spek (in blokjes)  
100 gram jonge spinazieblaadjes  
100 gram sla (gemengde)  
boter  
nootmuskaat  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Kook de aardappelen in water met een snuifje zout. Pureer ze met 3 eierdooiers en breng ze op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Blancheer de spinazie. Kruid hem met peper en zout en meng er de helft van de puree onder.

De andere helft van de puree meng je met 200 g gemalen Brugge Oud. Beboter een ovenschotel en 8 bakringen van 7 cm diameter en 6 cm hoogte. Klop 2 eieren los met peper en zout. Snij met de bakringen rondjes uit de ham en bak het spek.

Leg de bakringen in een ovenschotel. Vul ze in deze volgorde: 1 cm spinaziepuree, een beetje geraspte Brugge Oud, 1 rondje ham, een beetje spek, een beetje kaas, kaaspuree en losgeklopt ei. Zet de ovenschotel 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180°. Serveren met gemengde sla en een streepje kruidenvinaigrette.

