


Spinazie met spaghetti

1 kilo spinazie
1 grote ui, gesnipperd
1 klein blikje tomatenpuree
4 eieren
olijfolie, peper



Was de spinazie en laat haar goed uitlekken.
Doe een flinke hoeveelheid olijfolie in een hapjespan en fruit de ui goudgeel.
Zet het vuur wat hoger en roer de tomatenpuree erdoor, schep hierna de spinazie erbij. Voeg peper naar smaak toe en laat al omscheppend de spinazie slinken.
Maak nu vier deukjes in het spinazieoppervlak en breek boven elk deukje voorzichtig een ei, de dooier moet

heel blijven.

Laat het gerecht 10 minuten zachtjes stoven met het deksel op de pan totdat de eieren gaar zijn. Eet er Turks brood bij.