

# Spinazie gebakken



## Bijgerecht

Groente

**4 personen**

**Land:** Turkije

**Bereidingstijd:** 20 minuten

**Seizoen:** maart t/m augustus



## Ingrediënten

- 1 grote ui gesnipperd (of twee kleine)
- 2 tenen knoflook gesnipperd
- 1 kilo spinazie
- olijfolie
- 4 hele verse eieren
- zout, peper en mespuntje chilipeper

## Bereidingswijze

1. Laat in een grote wok of braadpan de ui en knoflook in een lekkere plens olijfolie zachtjes fruiten tot glazig. Zet het vuur wat hoger, en schep er handvol na handvol de spinazie doorheen, die slinkt en uiteindelijk past alles in de pan.

2. Zodra alle spinazie er in zit, bestrooien met flink zout, zwarte peper nog een keer omscheppen, met een lepel vier kuiltjes in de spinazie duwen en in elk kuiltje een ei breken.
3. Doe het deksel op de pan of wok en laat op een laag pitje de eieren deels stollen, het geel moet nog vloeibaar zijn. Overtollig vocht afgieten, eieren bestrooien met wat chilipeper en dan voorzichtig op de borden scheppen.

## Tenslotte

Dit gerecht heet in Turkije Ispanakli Yumurta, maar het bakken van spinazie doen ze overal in de wereld. Hier **Spinazie uit Catalonië**: rooster 4 el pijnboompitten in een droge, hete wok en schud ze op een stukje keukenpapier. Verhit 2 el olijfolie in de wok, fruit hierin 2 fijngehakte teentjes knoflook 1 minuut en schep ze met een schuimspaan bij de pijnboompitten. Schep 150 gram gerookte spekreepjes in de wok en bak ze al omscheppend knapperig. Doe 1 gesnipperde rode ui bij de spekjes en fruit ze 3 minuten. Doe een derde van 1,5 kilo spinazie in de wok en laat de spinazie al omscheppend (gaat extra handig met twee grote spatels of lepels) slinken. Voeg de rest van de spinazie ook in delen toe. Doe er 50 gram rozijnen bij en stoof de spinazie nog 3-4 minuten. Verkruiemel 2 beschuiten (of 2 el paneermeel) en schep dat samen met de pijnboompitten en de knoflook door de spinazie. Breng op smaak met zout en peper. Voor **Spinazie uit Genua** neem je 1 kg gewassen en uitgelekte spinazie. Doe de spinazie bladeren zonder water in een wok en laat ze in ongeveer 3 min. slinken. Laat de groente goed uitlekken in een vergiet, maar druk niet alle vocht eruit. Laat de 3 el krenten of rozijnen 15 minuten weken in warm water. Verwarm 1 dl olijfolie in de wok, voeg 6 ansjovisfilet in olie uit blik en 3 el platte peterselie toe en bak deze al roerend 2-3 min. op middelhoog vuur tot de ansjovis is 'gesmolten'. Voeg de spinazie, krenten en 4 el pijnboompitten toe. Strooi royaal nootmuskaat over de groente, breng op smaak met zout en peper en roerbak het gerecht 3-4 min. tot alles door en door warm en glanzend is en de ingrediënten goed met elkaar zijn vermengd. Serveer direct. Nu **Spinazie uit Holland**: 1 ei in 10 min. hard koken. Laten schrikken en pellen. Laten afkoelen en in stukjes snijden. 1 ui pellen en fijn snipperen. 1 kilo gewassen spinazie op matig vuur in de wok 15 min. laten slinken. Af en toe omscheppen. Zout toevoegen. Nog 5 minuten zachtjes koken. Intussen in koekenpan 2 el boter verhitten. Ui in 3 min zachtjes fruiten. Uit pan scheppen. Aan bakvet 2 el paneermeel toevoegen. In 2 min. goudbruin bakken. Stukjes ei, zout en peper erdoor roeren. Spinazie afgieten. Ui en snufje nootmuskaat erdoor mengen. Overdoen in schaal. Paneermeel-mengsel erover verdelen. Tenslotte **Spinazie uit India**: 200 gram Paneer (spreek uit panir is Indiase kaas uit toko of natuurwinkel) in blokjes van 2 cm snijden en op keukenpapier laten uitlekken. In wok 5 el olie verhitten en paneer in 2 min. rondom bruin bakken, voorzichtig keren. Blokjes gebakken paneer op keukenpapier laten uitlekken. 1 ui in halve ringen, 2 teentjes knoflook geperst en 1 tl geraspte gemberwortel door achtergebleven olie in wok scheppen en 5 min. fruiten. 1 el milde currypasta (Pataks) erdoor scheppen en 1 min. meebakken. 600 gr gewassen spinazie in gedeelten toevoegen en al omscheppend laten slinken. 125 ml slagroom en paneer door spinazie roeren en geheel nog 2-3 min zachtjes doorwarmen. Op smaak brengen met zout.