



### Spinaci frittato

**Benodigheden:** 2 kg blad spinazie, 250 gram Ricotta (roomkaas), 300 gram Mortadella, 100 gram margarine, 120 gram bloem, 600 gram koksroom voor sauzen, 400 gram Parmezaanse kaas, zout, nootmuskaat., 2 eieren, 200 gram bloem, 2 rode paprika's, 250 gram zeer dunne tagliatelli, 100 gram roomboter.

**Saus:** ½ liter gevogeltefond, 1 theelepel saffraan, 250 gram roomboter, smaakstoffen, allesbinder, sap van 1 citroen, 20 kleine broodjes.

**Werkwijze:** Stelen van de **spinaziebladeren** verwijderen. Spinazie kort bakken met olijfolie en in de vergiet laten uitlekken. **Roomsaus** maken door de margarine te smelten, 120 gram bloem toevoegen en met de **spatel** vermengen. **Droogkoken**, koksroom en de Ricotta erbij en met de **garde** alroerende aan de kook brengen. Op smaak brengen.

De spinazie met 2 handen goed uitknijpen en vermengen met de roomsaus, 2 eieren, 200 gram bloem, de in brunoise gesneden mortadella, 300 gram geraspte kaas.

Met behulp van 2 eetlepels de spinaziesalpicon verdelen in ovaalvormige modellen en deze ongeveer 7 minuten garen in casseroles met ruim kokend water.

Als ze boven komen drijven is het goed. We hebben er **drie** per persoon nodig.

Op een geoliede plaat leggen en **à la minute** in de oven opwarmen.

De gewassen **citroenen** met een **zesteur** bewerken. **Salieblaadjes** in zeer dunne chiffonades snijden en even fruiten in 50 gram roomboter. De rode paprika's in zeer chiffonades snijden. Koekjes maken van loempiavellen met eistrijksel en sesamzaadjes. In ruim kokend water de tagliatelli twee minuten koken, afgieten en vermengen met gesmolten roomboter.

**Let op dat we 100 geraspte kaas apart houden. Saus maken.**

**Opmaak:** Saffraan/botersaus in het midden van diepe borden, de tagliatelli met een lepel en vork modelleren en in het midden van de saus leggen met daar tegenaan de drie spinaziekroketten.

Napperen met gesmolten salieboter, bestrooien met de geraspte kaas en zestes de citroen, paprika chiffonades en het sesamkoekje.