

JUNI 2020 |

# ElisabethsMagazine

Schrijven, koken, lezen en meer

# juni 2020



5 RECEPTEN MET SPINAZIE UIT ELISABETHSKITCHEN



**recept van  
foto op  
omslag**





TEST. KANT-EN-KLAAR GEKOCHT IN DE LIDL.

# Tortellini met ricotta en spinazie

[KLIC HIER VOOR HET RECEPT](#)

Oké. Veel producten en gerechten maak ik zelf. Maar pasta en zeker gevulde pasta koop ik. Deze producten zijn koelvers goed te koop, maar ook in de gedroogde variant. Deze tortellini zag ik de koelvitrine in de Lidl. Het was best lang geleden dat wij tortellini hadden gegeten, dus het werd eens tijd. Mocht het niet lekker zijn, dan was het een gevalletje - 'jammer dan'.



# Omelet met spinazie en kikkererwten

[Klik hier het recept.](#)

In deze omelet heb ik spinazie verwerkt. Maar je kan hier evengoed ook raapstelen voor gebruiken. Zelf kies ik het liefst voor verse spinazie. Diepvries kan ook. Maar vers vinden wij heel erg lekker.

De kikkererwten komen uit blik. Gedroogde kikkererwten kan je ook gebruiken natuurlijk. Net wat jij wilt.

spinazie ovenschotel

AGA

# spinazie ovenschotel vegetarisch

**KLIK HIER VOOR  
HET RECEPT**

Verse spinazie en mozzarella. Wij vinden dit een heerlijke combinatie. Een ovenschotel ermee maken kan dan ook prima. Ik heb altijd wel buffelmozzarella. Is iets duurder, maar wel heel erg lekker.

Nou denk je misschien dat er vlees bovenop ligt. Dat is niet waar.

# KRUIDENKAAS HUISGEMAAKT



## Wat heb je nodig?

100 gram zachte geitenkaas  
of roomkaas  
5 eetlepels crème fraîche  
1 eetlepels gedroogde  
Italiaanse keukenkruiden  
zwarte peper naar smaak  
paar druppels citroensap uit  
gele flesje  
1 teentje knoflook

## Zo bereid je het!

Meng de geitenkaas of roomkaas met de crème fraîche.  
Voeg de Italiaanse keukenkruiden toe.  
Maal de peper erover.  
Voeg de druppels citroensap toe.  
Pers het teentje knoflook uit.  
Alles goed mengen.

Laat het een uurtje staan. Na die tijd zijn alle smaken goed gemengd.



## SPINAZIE MET KRUIDENKAAS IN PUNTPAPRIKA

*Elisabeth's*  
Kittchen -  
the recipes for you

Dit is nou typisch zo'n maaltje wat ik onder comfort food schaar. Lekker romig dankzij de huisgemaakte kruidenkaas en de verse spinazie. Neem daarbij het zoetige van de puntpaprika en de smaak van verse spinazie. Dat is toch genieten. Ja, je kan dit ook met kant-en-klare kruidenkaas maken. Maar dat heb ik eigenlijk nooit in huis. Deze kruidenkaas is ook lekker op een toastje.

[Klik hier voor het recept](#)



**Kleur op  
je bord  
doet eten  
met  
plezier**





## gevuld platbrood

[\*\*KLIC HIER HET RECEPT\*\*](#)

Plat brood of flat bread. Ik zat in dubio of ik nou voor de Engelse benaming zou gaan of de Nederlandse. Uiteindelijk heb ik gekozen voor de Nederlandse naam. Dat ligt internationaal misschien niet lekker. Maar dat maakt niet uit. Je kan kiezen welk plat brood je kiest. Het kan Libanees platbrood zijn, of de Italiaanse variant: piadine. Je zou het zelfs met naan brood kunnen doen, maar die kan je niet zo makkelijk dubbel vouwen.

# 5 recepten met spinazie.

Binnenkort een ander overzicht. Kijk  
voor meer recepten op:

Elisabethsmagazine - recepten uit  
Elisabethskitchen  
klik hier voor de website



<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun..*



*..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:  
**NL63 RBRB 0943 525 756**

Compressed by

