Aardappelkoekjes met Brugge Oud of Belegen en spinazie

Ingredienten:

- 300g Brugge Oud of Brugge Belegen geraspt
- 600g aardappelen
- 5 eieren
- Dixmuda of Nazareth boter
- 200g gekookte ham in sneden van +/- 0.5cm
- 100g gerookt spek in blokjes
- 100g jonge spinazie
- 1 bosje waterkers
- 100g gemengde sla
- 3 stronken witloof
- vinaigrette
- peper, zout en muskaatnoot

Bereiding:

Bereiding

1. Kook de aardappelen in water met een snuifje zout
2. Pureer de gare aardappelen met de 3 eierdooiers, muskaatnoot, peper en zout.
3. Blancheer de spinazie, kruiden met peper en zout, meng de helft van de puree met de spinazie.
4. Da andere helft van de puree meng je met 200g gemalen Brugge oud.
5. Beboter een ovenschaal en 8 bakringen van 7cm diameter en 6 cm hoogte.
6. Klop 2 eieren los, kruid met peper en zout
7. Snij met de bakringen rondjes uit de ham
8. Bak het spek

Opbouw van de torentjes

Leg de bakringen in de ovenschol, leg vervolgens in deze volgorde in elke bakring:

- 1 cm spinaziepuree
- Een beetje geraspte Brugge oud
- 1 plakje ham
- Een beetje spek
- Een beetje kaas
- Kaaspuree
- Geklopt ei

Zet de ovenschotel in een voorverwarmde oven op 180° en laat 15 min bakken.

Afwerking

Schik op een bord en doe het torentje uit de ring, werk af met de gemengde sla, witloof, waterkers en de vinaigrette.

4 personen
45 min
Smaakmakers

4.5

Bron: https://www.bruggekaas.be/recepten/aardappelkoekjes-met-brugge-oud-belegen-en-spinazie