

Fondi di carciofi con gli Spinaci

Over het recept

Artisjokken met spinazie

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 50 g ongezouten roomboter, plus wat extra voor de artisjokken
- 1 ui, fijngesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 10 ansjovisjes, gehakt
- 1 Spaanse peper, gehakt
- 800 g spinazie (vers of uit de diepvries)
- 8 verse artisjokken
- sap van een halve citroen
- 80 g broodkruimels
- extra vergine olijfolie
- zout en peper

Werkwijze

- Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de boter in een koekenpan, bak de ui en knoflook tot ze zacht zijn en voeg de ansjovis en Spaanse peper toe. Was de spinazie en druk al het water uit de spinazie en voeg hem toe aan het ansjovismengsel.
- Roerbak alles enkele minuten. Snijd de stengels van de artisjokken, maar laat circa 2 cm zitten. Verwijder de harde, buitenste bladeren; laat alleen de zachte exemplaren (binnenin) zitten. Snijd twee derde van de bovenkant van de artisjokken af. Trek de artisjokken met je vingers open en verwijder het 'hooi' met een scherp mes. Leg de schoongemaakte artisjokken in een kom koud water met het citroensap (dit voorkomt dat ze verkleuren) tot je klaar bent met de voorbereidingen.
- Beboter een ovenschaal die groot genoeg is voor de artisjokken. Dep de artisjokken droog met keukenpapier, schep 2-3 flinke eetlepels van het spinaziemengsel in elk hart en druk het aan. Strooi er wat broodkruimels over, besprenkel met olijfolie en leg er een klont boter op. Breng op smaak met zout en peper.
- Bak de artisjokken 20-25 minuten in de oven. Je kunt ze zo uit de oven op tafel zetten, of ze laten afkoelen tot kamertemperatuur.