



SNABBMAT

Spenatcocotter

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Ibland är det allra enklaste det godaste ;)



INGREDIENSER

1 påse stuvad spenat
4 st ägg
salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

1

Köp färdigstuvad spenat om du vill. Häll i en cocotte och knäck ett ägg över. Grädda i ugnen i 175 grader tills äggen fått den konsistens du önskar. Salta & peppra!

Foto: www.cedell.se