**SPITSKOOL MET BRIE**

* 1 spitskool
* 1 kg aardappelen
* 250 g brie
* 4 tomaten
* oregano
* basilicum (ik nam rozemarijn omdat bij de kruiden gaan basilicum stond)
* gemberwortel
* sesamzaad

1. Snij de spitskool fijn en roerbak hem in een wok.
2. Kook de aardappelen en maak er puree van.
3. Snij de tomaten en de brie in plakjes.
4. Verwarm de oven voor op 200°C.
5. Doe een laag spitskool in een ovenschaal, leg er de helft van de brie op en weer een laag spitskool.
6. Leg de tomaat erop en bestrooi die met de kruiden.
7. Schep hierop de aardappelpuree en strijk die glad.
8. Verdeel er de rest van de brie over en strooi daar tenslotte sesamzaadjes over.
9. Zet de schaal min. 30 minuten in de oven.

HET HEEFT GESMAAKT!



Recept van “Wassende Maan”