

# Σπανάκι Σουφλέ

## Υλικά

½	κιλό	Σπανάκι
1	φλιτζάνι	Γάλα (καυτό)
7	κουταλιές	Αλεύρι
½	κούπα	Βούτυρο
1		Κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)
7		Αυγά
		Άνηθο (ψιλοκομμένο)
		Αλάτι

## Ετοιμασία

1. Καθαρίζουμε και πλένουμε καλά το σπανάκι. Στη συνέχεια το βράζουμε για μερικά λεπτά σε μπόλικο αλατισμένο νερό. Μόλις βράσει το στραγγίζουμε πολύ καλά και το ψιλοκόβουμε.
2. Σε μία κατσαρόλα λιώνουμε το βούτυρο προσθέτοντας σιγά – σιγά το αλεύρι και ανακατεύοντας ώστε να μη σβολιάσει.
3. Προσθέτουμε το καυτό γάλα, ανακατεύουμε μέχρι να γίνει μία πηχτή κρέμα και αλατίζουμε.
4. Χτυπάμε τους κρόκους των αυγών σε ένα μπολ και τα ασπράδια σε ένα άλλο μπολ, μέχρι να γίνουν μαρέγκα.
5. Στην κατσαρόλα που έχουμε την κρέμα ρίχνουμε το σπανάκι, το κρεμμύδι, τον άνηθο, τους κρόκους των αυγών και τέλος την μαρέγκα.
6. Αφού ανακατέψουμε καλά όλα τα υλικά μαζί τα ρίχνουμε σε βουτυρωμένο ταψί.
7. Ψήνουμε το φαγητό σε μέτριο φούρνο για 30 λεπτά περίπου.

Το σερβίρουμε πολύ ζεστό, γιατί αλλιώς υπάρχει κίνδυνος (όπως όλα τα σουφλέ), να “καθίσει”.