



Spinazie-fetataart met bladerdeeg

Een luchtige hartige taart van bladerdeeg gevuld met spinazie, feta en ei. Perfect warm of koud, als stevige lunch of gemakkelijke picknick.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg (ca. 270 gr)
- 400 gr verse spinazie
- 200 gr feta
- 3 eieren
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 2 el olijfolie
- 1 snuf nootmuskaat
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 graden.
2. Snipperde ui fijn en plet de knoflook. Fruit beide in een ruime pan met de olijfolie op middelhoog vuur tot de ui glazig is.
3. Voeg de verse spinazie in delen toe en laat telkens slinken voor je een nieuwe portie toevoegt. Roer regelmatig.
4. Schep de spinazie in een vergiet en laat volledig afkoelen. Knijp daarna met de handen zoveel mogelijk vocht uit de spinazie.
5. Klop 2 eieren los in een ruime kom. Voeg de verkruimelde feta, de uitgeknepen spinazie, een snuf nootmuskaat, peper en zout toe en meng alles goed.
6. Bekleed een taartvorm van ca. 26 cm doorsnede met het bladerdeeg en laat de rand lichtjes over de vorm hangen. Prik de bodem in op meerdere plaatsen met een vork.
7. Verdeel de vulling gelijkmatig over de bodem en strijk glad.
8. Klop het derde ei los en bestrijk hiermee de rand van het bladerdeeg.
9. Bak de taart 30 tot 35 minuten in de voorverwarmde oven tot het deeg goudbruin en krokant is en de vulling stevig aanvoelt.

Tip

Zorg dat je de spinazie grondig uitknijpt. Te veel vocht maakt de bodem zacht en slap. Laat de spinazie eventueel een nacht in de koelkast uitlekken in een vergiet voor een nog droogere vulling.

Lekker met

Een frisse groene salade met citroenvinaigrette past hier uitstekend bij.

Dranktip

Kies voor een droge Griekse witte wijn zoals een Assyrtiko, of een frisse huisgemaakte limonade voor een alcoholvrije optie.