

Spinazietaart

Bewaren

De bladeren niet wassen. Bewaar ze in een vochtige katoenen tas, theedoek of krant in de koelkast.

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 750 - 1000 gram spinazie
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 250 gram (vegetarische) spekjes
- 1 pakje bladerdeeg
- 4 eieren
- 200 geraspte kaas (kan meerdere soorten, restjes uit de koelkast)
- zout en peper

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden

Was de spinazie en snij fijn

Roerbak de spinazie 2 tot 3 minuten en giet het vocht af

Snipper de knoflook en ui

Bak de spekjes en voeg ui en vervolgens de knoflook toe

Vet een springvorm in met boter en bekleed hem met bladerdeeg

Stort het spekjes- en uienmengsel en de spinazie er in

Meng eieren, kaas, zout en peper in een kom, giet het in de springvorm van ongeveer 24 cm en meng het goed met de rest van de vulling

40 minuten in de oven op 180 graden

Serveer er een frisse salade bij

Eet smakelijk!