

ingezonden door Koos



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 6 plakjes bladerdeeg
- 1 kg spinazie (of 350 gram ontdooide diepvries spinazie)
- 1 ui
- 25 gram boter
- 2 eetlepels vers gehakte peterselie
- 3 eetlepels paneermeel
- 100 gram geraspte belegen kaas
- 4 eieren
- 2 dl slagroom of crème fraîche
- peper - zout - nootmuskaat
- 125 gram fetakaas
- 100 gram ontbijtspek in dunne plakjes
- taartvorm (doorsnede 24 tot 25 cm)

Bereiding

Laat het bladerdeeg ontdooien. Was de spinazie zorgvuldig en laat de blaadjes goed uitlekken. Pel de ui en snipper deze. Fruit de ui in de boter en voeg de peterselie en de spinazie toe. Blijf goed omscheppen tot de spinazie geslonken is en zoveel mogelijk vocht verdampt is. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed de bodem en de rand van een ingevette vorm met de deeg lapjes. Druk de naden met duim en wijsvinger tegen elkaar. Verdeel paneermeel en geraspte kaas over de bodem.

Druk of knijp de spinazie nog eens goed uit. Klop de eieren los met de slagroom, peper en zout en een snufje nootmuskaat. Meng het eimengsel door de spinazie en verdeel de vulling over de deegbodem.

Verkruiemel de feta over de vulling. Leg de lapjes ontbijtspek erop en bak de taart in het midden van de oven in 40-45 minuten goudbruin en gaar. (Leg er zo nodig de laatste 10 minuten een stukje aluminiumfolie over de taart)

