



RECEPT

SPINAZIE

SPINAZIETAART

NODIG:

- 500 GRAM VERSE SPINAZIE
- VEL/ ROL VERS BLADERDEEG
- KNOFLOOK 1 OF 2 TENEN NAAR SMAAK
- KRUIDENKAAS, 1 FLINKE EETLEPEL
- SCHEUT OLIJFOLIE
- GERASPTE OUDE KAAS, HANDJE
- I FLINKE UI
- ZOUT & PEPER
- PIJNBOOMPITJES OPTIONEEL
- VEL BAKPAPIER
- SCHEUTJE MELK

VERHIT EEN SCHEUTJE OLIJFOLIE EN BAK HIERIN DE GESNIPPERDE UI, VOEG DAN IN GEDEELTES ALLE SPINAZIE TOE TOTDAT HET IS GESLONKEN, ROER ER DE GESNIPPERDE KNOFLOOK DOOR.

DOE IN EEN VERGIET, LAAT UITLEKKEN EN WAT AFKOELEN. MET EEN POLLEPEL ZOVEEL MOGELIJK VOCHT UIT DE SPINAZIE DRUKKEN. ROER DE KRUIDENKAAS ERDOOR.

VOORVERWARM DE OVEN OP 160 GRADEN.

ROL HET VEL BLADERDEEG UIT OP HET BAKPAPIER. PRIK ER MET EEN VORK GAATJES IN, LAAT DE RANDEN VRIJ. VERDEEL DE SPINAZIE OVER HET DEEG.

BESTROOI MET DE GERASPTE KAAS EN BESTROOI MET PIJNBOOMPITTEN.

BESTRIJK DE RANDEN MET DE MELK, BAK DE TAART AF IN EEN OVEN OP 180 GRADEN. AFHANKELIJK VAN JE OVEN IN 25 MINUTEN, KIJK OF HET NIET TE HARD GAAT, ZET DE OVEN DAN ZACHTER.