



Spinazie-fetataart met bladerdeeg

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	35'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg
- 400 gr verse spinazie
- 200 gr feta
- 3 stuks ei
- 1 stuks ui
- 2 teentjes look
- 2 eetlepel olijfolie
- 1 snuf nootmuskaat
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 190 graden.
2. Fruit de gesnipperde ui en look in olijfolie en voeg de spinazie in delen toe tot ze geslonken is.
3. Laat de spinazie afkoelen en knijp er het overtollige vocht uit.
4. Klop 2 eieren los en meng met de verkruimelde feta, spinazie, nootmuskaat, peper en zout.
5. Bekleed een taartvorm met het bladerdeeg en prik de bodem in met een vork.
6. Verdeel de vulling over de bodem en strijk glad.
7. Bestrijk de rand met het losgeklopte derde ei.
8. Bak 30 tot 35 minuten tot de taart goudbruin en stevig is.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)