Diner

FILODEEGTAART MET SPINAZIE

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 2

- 5 vellen filodeeg, ontdooid
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 rode ui, gesnipperd
- 400 gr Spinazie
- 3 eieren
- 100 gr ricotta
- 75 gr geraspte kaas
- 5 tl groene pesto
- 10 cherrytomaatjes, gehalveerd
- Peper en zout
- Olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Bekleed de bodem van een bakvorm met bakpapier en vet de randen in met olijfolie.
3. Verhit een pan met wat olijfolie en bak hierin de knoflook en de ui aan. Doe vervolgens de spinazie erbij en bak tot alles is geslonken.
4. Laat de spinazie uitlekken in een vergiet en duw met een lepel het vocht uit de spinazie. Laat de spinazie afkoelen.
5. Klop de eieren los en meng dit met de ricotta, pesto, geraspte kaas en peper en zout. Roer dit goed door.
6. Knijp de spinazie verder uit met je handen. Snijd deze fijn. Doe de spinazie in een kom en voeg hier het eimengsel aan toe en meng dit door elkaar.
7. Bestrijk een vel filodeeg met een kwastje met olijfolie. Zorg dat overal olijfolie zit. Leg deze vervolgens in het midden van de bakvorm. Bestrijk het volgende vel filodeeg ook weer met olijfolie en leg dit met de punt in het midden en laat een deel van het vel over de rand hangen. Herhaal dit zo met de volgende drie vellen.
8. Schep het spinaziemengsel in de met filodeeg beklede bakvorm. Verdeel dan de gehalveerde tomaatjes over het spinaziemengsel. Vouw vervolgens de vellen naar binnen om de taart dicht te maken. Bestrijk de bovenkant weer met olijfolie en schuif de taart in de oven.
9. Bak de taart in 30 minuten knapperig en goudbruin. Wordt de taart na 20 minuten toch te donker, dek 'm dan af met aluminiumfolie.
10. Laat de taart zo'n 10 minuten afkoelen voor je hem aansnijdt.