



Italiaans, maar geen pasta!

Spinaziebloem met ricotta en ham

Fiori di spinaci con ricotta e prosciutto

1 BLOEM

🕒 60 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 1200 g spinazie (panklaar)
- ✓ 150 g ricotta
- ✓ 100 g Parmezaanse kaas (versgeraspt)
- ✓ 125 gr beenham (in kleine blokjes)
- ✓ 1 el gedroogde Italiaanse kruiden
- ✓ 1 el bloem
- ✓ 10 plakjes diepvries bladerdeeg (ontdooit)
- ✓ 2 el paneermeel
- ✓ 1 ei (losgeklopt)
- ✓ 20 g pijnboompitten

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Stoom de spinazie kort zodat deze net slinkt.
2. Schep over in een vergiet en duw het vocht er heel goed uit totdat de spinazie bijna droog is.
3. Hak de spinazie grof en breng op smaak met zout en peper.
4. Roer de ricotta los in een grote schaal en schep hier de spinazie, Parmezaan, ham en kruiden doorheen tot alles goed is vermengd.
5. Breng eventueel verder op smaak met zout en peper.
6. Zet in de koelkast tot later gebruik.
7. Bestuif het werkblad licht met bloem.
8. Maak van het deeg 2 gelijke porties en rol elk stuk uit tot een ronde plak.
9. Bestrooi deze deegplakken met paneermeel.
10. Verdeel de spinazievulling over 1 deegplak als een krans met in het midden een bolletje.
11. Bestrijk de randen van het deeg met water.
12. Leg de tweede deegplak erop.
13. Druk het deeg overal stevig op elkaar en snijd de randen bij.
14. Plaats een kopje of kommetje in het midden en druk de buitenranden dicht met een vork.
15. Snijd vervolgens het deeg vanaf de buitenrand in circa 18 gelijke delen in tot het kopje en kantel het deeg steeds heel voorzichtig een kwartslag.
16. Verwarm de oven voor op 200°C.
17. Bestrijk de taart met ei en bak in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.
18. Rooster intussen de pijnboompitten in een droge pan, laat afkoelen en hak ze grof.
19. Neem de taart uit de oven en bestrooi met de pijnboompitten.

TIP: Je kunt deze taart ook heel mooi presenteren als hapje bij de borrel of op een buffet.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

