



Italiaans, maar geen pasta!

Spinazietaart met ricotta en pijnboompitten

Torta di spinaci con ricotta e pinoli

2 PERSONEN

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▮ 0.5 eetlepel olijfolie
- ▮ 300 gram spinazie (panklaar)
- ▮ 2 eieren
- ▮ 125 gram ricotta
- ▮ 0.25 potje zongedroogd tomaatje (fijngesneden)
- ▮ 37.5 gram Parmezaanse kaas (geraspt)
- ▮ 0.5 rol hartige taartdeeg (koelvers)
- ▮ 1 eetlepel pijnboompitten

MATERIAAL: quichevorm 20 cm Ø (ingevet)

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en laat de spinazie handje voor handje slinken in de pan.
3. Klop intussen de eieren los en roer de ricotta, tomaten en de helft van de Parmezaanse kaas erdoor.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Schep de spinazie in een zeef en druk het vocht eruit.
6. Roer de spinazie door het ricotta-mengsel.
7. Bekleed de quichevorm met het taartdeeg en prik een paar keer in met een vork.
8. Schenk het spinazie/ricotta-mengsel erover en bestrooi met de overige Parmezaanse kaas en pijnboompitten.
9. Bak in de oven in circa 35 minuten gaar en goudbruin.

BRON: boodschappen.nl

