



Mediterrane spinazietaart

1 STUK

🕒 20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌈 10 vellen diepvries filodeeg
- 🌈 65 g pijnboompitten
- 🌈 600 g verse bladspinazie
- 🌈 4 middelgrote eieren
- 🌈 150 g witte of feta kaas 45+
- 🌈 75 g rozijnen
- 🌈 310 g kikkererwten in blik
- 🌈 5 el traditionele olijfolie
- 🌈 1 el sesamzaad

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Laat het filodeeg ontdooien volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Rooster de pijnboompitten 3 minuten in een koekenpan zonder boter of olie.
4. Laat afkoelen op een bord.
5. Breng ondertussen een pan water aan de kook en kook de spinazie 2 minuten.
6. Laat uitlekken in een vergiet.
7. Duw er met een lepel zo veel mogelijk vocht uit.
8. Klop de eieren los en snijd de kaas in blokjes.
9. Meng de spinazie in een schaal met de pijnboompitten, eieren, rozijnen, kikkererwten, kaas, peper en eventueel zout.
10. Bestrijk de helft van de vellen filodeeg dun met $\frac{1}{2}$ van de olie, leg ze op elkaar en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.
11. Verdeel het spinaziemengsel erover.
12. Bestrijk de rest van het filodeeg dun met $\frac{1}{2}$ van de olie, leg ze op elkaar en leg op het spinaziemengsel.
13. Vouw de randen rondom dicht en bestrijk het deeg dun met de rest van de olie.
14. Bestrooi met het sesamzaad.
15. Bak de taart in ca. 30 minuten goudbruin en gaar.

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

