

**5 ingrediënten** Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

**2 PERSONEN**

⌚ 35 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

-  1 ui
-  600 g spinazie
-  200 g feta
-  1 ei
-  1 rol vers bladerdeeg

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier, vergiet

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Snipper de ui.
3. Verhit wat olie in een koekenpan en fruit de ui totdat hij glazig ziet.
4. Voeg dan de spinazie toe en bak deze mee totdat hij helemaal is geslonken.
5. Laat de spinazie goed uitlekken in een vergiet en duw er zoveel mogelijk vocht uit.
6. Verbrokkel de feta, maar houd zo'n 50 gram apart.
7. Klop het ei los en meng het met een flinke snuf peper en zout en de verbrokkelde feta.
8. Rol het bladerdeeg uit op de bakplaat en prik met een vork gaatjes in het midden van het deeg.
9. Meng nu de spinazie met het ei-feta mengsel en verdeel dit over het bladerdeeg, maar laat de randen vrij.
10. Verdeel tot slot de overige feta over de plaatartaart en zet hem zo'n 20 minuten in de oven totdat het bladerdeeg gaar is en de randen goudbruin zijn gekleurd.

*Eet smakelijk!*

**BRON:** [chickslovefood.com](http://chickslovefood.com)

