

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

⌚ 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  450 g spinazie
-  4 eieren
-  100 ml slagroom
-  5 plakjes hartige taartdeeg
-  150 g feta

MATERIAAL: bakvorm Ø 24 cm

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Verwarm wat olie in een koekenpan en doe hier een deel van de spinazie bij.
3. Zodra dit geslonken is, doe je er weer een hand bij, net zolang tot alle spinazie in de pan zit.
4. Doe de spinazie in een theedoek en knijp het vocht eruit.
5. Roer de eieren los met de slagroom, flink wat peper en zout en brokkel de helft van de feta erdoor.
6. Vet een bakvorm in met olie en bekleed hem met het hartige taartdeeg.
7. Verdeel de uitgeknepen spinazie over de bodem van de vorm.
8. Giet hierover het eimengsel.
9. Verbrokkel de overige feta over de taart en maak af met nog wat versgemalen zwarte peper.
10. Zet in de oven en bak zo'n 45 minuten.
11. De taart is klaar als hij goudbruin is!

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

