



## Hartige taart met spinazie en gehakt



**1 TAART = 8 PUNTEN**  
**1 CAKE = 12 PLAKKEN**

🕒 10 + 40 minuten

### **DIT HEB JE NODIG:**

- 🍷 1 pak Hartige Taartdeeg
- 🍷 300 g (ongekruide) gehakt
- 🍷 200 g gekookte spinazie
- 🍷 1 gesnipperde ui
- 🍷 2 gepelde tomaten in stukjes
- 🍷 1 tl suiker
- 🍷 2 tl paprikapoeder
- 🍷 1 mespunt oregano
- 🍷 1 mespunt basilicum
- 🍷 1 mespunt tijm
- 🍷 1 mespunt knoflookpoeder

### **voor de saus:**

- 🍷 200 ml melk
- 🍷 4 eieren
- 🍷 snufje peper

### **voor ganering:**

- 🍷 100 g geraspte kaas

**MATERIAAL:** springvorm 24 cm Ø

### **ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven voor elektrisch 200° of hetelucht 180°C.
2. Haal 5 bevroren plakjes deeg van elkaar en verwijder de folie.
3. Leg de deegplakjes die je niet gebruikt direct in een plastic zak.
4. Bekleed de ingevette bakvorm met de plakjes.
5. Bak het gehakt onder voortdurend omscheppen even los en enigszins bruin (gebruik geen boter).
6. Voeg de ui en de stukjes tomaat toe en laat het even sudderen.
7. Voeg naar smaak de kruiden en suiker aan het mengsel toe.
8. Verdeel de spinazie over de deegbodem en schep hierop het gehaktmengsel.
9. Klop de eieren en de melk met wat zout en peper voor de saus.
10. Giet de saus over de vulling en strooi vervolgens de geraspte kaas over de quiche.
11. Bak de taart in 40 minuten gaar en goudbruin.

**BRON:** [koopmans.com](https://www.koopmans.com)