

## Hartige taart van couscous met lamsgehakt en spinazie



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

🕒 50 minuten

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

- 🍴 900 g lamsgehakt
- 🍴 4 sjalotjes, fijngesneden
- 🍴 2 teentjes knoflook, geperst
- 🍴 1 tl piment of paprikapoeder
- 🍴 300 g verse spinazie
- 🍴 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
- 🍴 basilicum
- 🍴 500 g snelkook couscous
- 🍴 4 eieren
- 🍴 crème fraîche
- 🍴 150 g belegen kaas of cheddar, geraspt

**MATERIAAL:** bakpapier, keukenmachine, springvorm 24 cm Ø

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

1. Verwarm de oven voor op 150 °C.
2. Bak het gehakt met de uien, de knoflook, zout en peper en de piment enigszins gaar, maar niet droog.
3. Doe het in een keukenmachine met de spinazie en meng alles kort door elkaar of snijd de spinazie fijn en roer goed door het vlees.
4. Maak de couscous klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Roer hier de eieren, de Parmezaanse kaas en de crème fraîche door.
6. Meng het vleesmengsel en de couscous door elkaar zonder de couscous stuk te roeren en doe dit mengsel in de taartvorm.
7. Bedek de taart met de kaas en bak deze in 30 minuten gaar.

**TIP:** Ook lekker met rundergehakt. Deze hartige groene couscoustaart ligt ergens tussen de Franse quiche en de Amerikaanse meatloaf. Hij is erg mooi, lekker en verbluffend makkelijk om te maken.

**BRON:** [okoko.nl](http://okoko.nl)

