



Hartige taart van filodeeg met courgette en feta

1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 pak diepvries filo bladerdeeg à 250 g
- 🍳 1 el olijfolie
- 🍳 2 bosuitjes, in ringetjes
- 🍳 1 kleine courgette, in kleine stukjes
- 🍳 2 teentjes knoflook, geperst
- 🍳 2 eieren
- 🍳 150 g feta, in stukjes
- 🍳 3 tl Provençaalse kruiden
- 🍳 2 el peterselie, fijngeknipt
- 🍳 50 g boter

MATERIAAL: bakpapier, taartvorm 22 cm Ø,

ZO MAAK JE HET:

1. Laat het filodeeg ontdooien.
2. Verwarm de oven voor op 200°C.
3. Verhit de olie in een koekenpan en bak de ui en de courgette al omscheppend in ca. 4 minuten gaar en laat het vocht verdampen.
4. Voeg de knoflook toe.
5. Klop de eieren los en schep ze samen met de feta en de kruiden door het courgettemengsel.
6. Smelt de boter.
7. Vet een lage taartvorm in met gesmolten boter.
8. Leg 3 vellen filodeeg in de lengte naast elkaar en laat ze steeds ca. 2 cm overlappen.
9. Bestrijk de vellen met boter.
10. Leg hierop nog twee lagen filodeeg en bestrijk ook deze lagen met boter.
11. Schep het courgette-fetamengsel in het midden en vouw het deeg er stevig omheen, zodat een lange rol ontstaat.
12. Rol deze tot een spiraal op en leg hem voorzichtig in de vorm.
13. Bestrijk de bovenkant met gesmolten boter.
14. Bak de taart in het midden van de oven in ca. 30-40 minuten goudbruin en knapperig gaar.

TIP: Om bevroren filodeeg makkelijk te verwerken, zonder dat het scheurt, kun je deze het beste een halve dag van tevoren in de koelkast leggen.

BRON: okoko.nl

