



Hartige taart van filodeeg met spinazie en ricotta



1 TAART = 8 PUNTEN
1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 20 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 el traditionele olijfolie
- 🍴 5 plakjes diepvries deeg voor hartige taart
- 🍴 3 el paneermeel
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 600 g verse bladspinazie
- 🍴 4 middelgrote eieren
- 🍴 250 g ricotta
- 🍴 100 g Parmigiano Reggiano

MATERIAAL: bakpapier, springvorm 24 cm Ø, bolzeef

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Vet de springvorm in met wat olie en bekleed met de plakjes deeg.
3. Bestrooi de bodem met het paneermeel.
4. Verhit de rest van de olie in een wok, pers de knoflook erboven en fruit 30 seconden.
5. Voeg de spinazie in delen toe en laat al omscheppend slinken.
6. Schep in een zeef en duw er vervolgens met de achterkant van een lepel zo veel mogelijk vocht uit.
7. Schep de spinazie op een snijplank en snijd grof.
8. Breek de eieren boven een kom, voeg de ricotta toe en klop los.
9. Rasp de Parmezaanse kaas en meng met de spinazie erdoor en schep de vulling in de springvorm.
10. Bak de taart in ca. 30 min. iets onder het midden van de oven goudbruin en 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: ah.nl