



## Hartige taart van romige spinazie met paprika en spekjes



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

🕒 55 minuten

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

- 🍳 450 g diepvries paprikablokjes
- 🍳 100 g gerookte spekreepjes
- 🍳 1 middelgrote ui
- 🍳 450 g diepvries spinazie met Boursin
- 🍳 7 plakjes diepvries deeg voor hartige taart
- 🍳 50 g ongezouten notenmix
- 🍳 6 middelgrote scharreleieren

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

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

1. Laat de paprikablokjes ontdooien.
2. Verhit een hapjespan zonder olie of boter op middelhoog vuur en bak de spekjes in 7 minuten lichtbruin en knapperig.
3. Schep op een bord en laat het vet achter in de pan.
4. Verwarm de oven voor op 190°C.
5. Snijd ondertussen de ui in dunne halve ringen.
6. Bak de ui 10 minuten op middelhoog vuur in dezelfde pan tot gekaramelliseerd.
7. Voeg de paprikablokjes toe en bak 5 minuten mee.
8. Voeg de spekjes en de spinazie toe en roer door tot deze ontdooid is.
9. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
10. Haal van het vuur en laat staan tot gebruik.
11. Bekleed de springvorm met bakpapier en vervolgens met het hartige taartdeeg.
12. Prik gaatjes in de bodem.
13. Hak de noten grof.
14. Klop de eieren los, meng door het groentemengsel en schenk over de taartbodem.
15. Bestrooi met de noten en dek af met aluminiumfolie.
16. Bak de hartige taart in ca. 50 minuten gaar in de oven.
17. Verwijder na 25 minuten de aluminiumfolie.
18. Haal de hartige taart uit de oven, laat 5 minuten afkoelen en verwijder de springvorm.
19. Serveer lauwwarm of laat afkoelen tot kamertemperatuur.

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