



## Hartige taart van zoete aardappel met broccoli en spinazie

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

🕒 40 minuten

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

- 🍷 150 g broccoli
- 🍷 2 zoete aardappels
- 🍷 150 g verse spinazie
- 🍷 200 ml kokosmelk
- 🍷 4 eieren
- 🍷 1 el Provençaalse kruiden
- 🍷 1 tl kerrie
- 🍷 100 g fetablokjes
- 🍷 1 tl pijnboompitten

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

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

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Verdeel de broccoli in roosjes.
3. Blancheer de roosjes 3 minuten in een pan kokend water en dompel ze dan in ijswater om het kookproces te stoppen.
4. Schil de zoete aardappels en snijd ze in dunne plakjes.
5. Verdeel de plakjes aardappel gelijkmatig over een met bakpapier beklede springvorm en laat ze elkaar iets overlappen.
6. Voeg naar smaak peper uit de molen toe.
7. Verhit de spinazie in een wok tot de blaadjes beginnen te slinken.
8. Verdeel de spinazie en broccoli gelijkmatig over de zoete aardappel.
9. Meng in een kom de kokosmelk, eieren, Provençaalse kruiden en kerrie.
10. Schenk dit mengsel over de taart.
11. Verdeel de feta en pijnboompitten er gelijkmatig over.
12. Bak de taart 25 à 30 minuten in de oven.

**BRON:** [okoko.nl](https://www.okoko.nl)

