



## Hartige taart van tonijn met ansjovis en spinazie



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

🕒 25 + 40 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 900 g groen taartdeeg met spinazie
- 🍴 150 g bloemkoolroosjes
- 🍴 2 uien
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 300 g tomaten passata
- 🍴 500 g diepvries spinazie
- 🍴 30 g ansjovisfilet
- 🍴 4 takjes munt
- 🍴 100 g olijven, in ringen
- 🍴 150 g tuinerwten
- 🍴 50 g kappertjes
- 🍴 200 g tonijn, op waterbasis
- 🍴 3 takjes tijm
- 🍴 peper en zout
- 🍴 1 tl gedroogde oregano
- 🍴 2 eieren

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

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Haal het hartige taartdeeg uit de verpakking en laat ontdooien.
3. Breng een grote pan water aan de kook en gaar de bloemkool in 2 minuten.
4. Giet de bloemkool af en leg in koud water.
5. Snipper de uien fijn.
6. Verhit olie in een pan en bak de ui glazig.
7. Voeg de tomaten passata toe en bak 2 minuten mee.
8. Roer vervolgens de diepvriesspinazie door de tomaten tot deze ontdooid is.
9. Snijd de ansjovisfilets klein en de munt en tijm fijn.
10. Voeg de bloemkool, ansjovis, olijven, erwten, kappertjes, tonijn, tijm en munt toe aan de spinazie.
11. Breng het geheel op smaak met peper, zout en oregano.
12. Bekleed een springvorm met bakpapier.
13. Kneed  $\frac{1}{3}$  van de vellen taartdeeg samen tot een bal deeg.
14. Rol het deeg uit tot één grote plak en bedek hier de onderkant van de bakvorm mee.
15. Herhaal dit voor de zijkant en leg één plak klaar voor de bovenkant.
16. Schep de vulling in het deeg.
17. Klop de eieren los en giet  $1\frac{1}{2}$  ei over de vulling.
18. Dek de vulling af met de plak deeg en smeer de bovenkant in met het overige ei.
19. Plaats de taart voor 40 minuten in de oven.

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