

Spinazietaart met Ham en Feta

Ingrediënten

1 pakje bladerdeeg
4 eetlepels paneermeel
1 pak diepvriesspinazie
2 eetlepels olijfolie
1 ui gesnipperd
2 teentjes knoflook, fijngehakt
250 gram ham in blokjes gesneden
4 eieren
1 theelepel kerriepoeder
200 ml creme fraiche of slagroom
100 gram verkruimelde feta

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Vet een springvorm of quichevorm in met olijfolie en bekleed met bladerdeeg. Prik met een vork gaatjes in de deegbodem. Bestrooi de deegbodem met het paneermeel.

Verwarm de spinazie in een pan en giet het overtollige vocht af en dep eventueel af met keukenpapier.

Verhit de olie in een pan en fruit hierin de ui en knoflook een paar minuten. Voeg dan de hamblokjes toe en bak ze even mee. Schep de spinazie door het hammengsel en bak 2 minuten mee. Laat iets afkoelen.

Klop de eieren los met kerriepoeder, creme fraiche, peper en zout en meng de kaas erdoor. Schep het spinaziemengsel over de bodem en giet het eimengsel eroverheen.

Bak de taart in het midden van de oven in 35-40 minuten gaar.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: Boodschappen, november 2016
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos