

Spinazietaart met griekse yoghurt en blauwe kaas

Ingrediënten

450 gram spinazie
5 rode uien
1 eetlepel olijfolie
5 eieren
150 gram zelfrijzend bakmeel
500 ml turkse yoghurt
1 stukje blue stilton
Peper en zout
500 gram tomaten

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170 graden. Snijd 3 rode uien in partjes. Verwarm de olijfolie in een kleine koekenpan en fruit de uipartjes zachtjes 4 min, voeg daarna de spinazie toe tot deze gaat slinken. Laat dit afkoelen.

Leg een stuk passend bakpapier op de bodem van een taartvorm en vet de randen in met olie of boter.

Klop in een kom de eieren los en verbreek de kaas door de eieren. Spatel het meel, de yoghurt, spinazie, gestoofde ui, peper en zout erdoor. Schep het beslag in de vorm en strijk de bovenkant glad.

Zet de vorm op het rooster iets onder het midden in de oven en bak de taart in ca. 45 min. gaar en goudbruin. Serveer de taart lauwwarm in punten.

Serveer met een salade van gesneden tomaten en rode ui

Eetsmakelijk

Onze *inspiratie*: Allerhande
Januari 2018 - Supermarkt in het bos
Kleinlangevelsloo – Biologisch made easy!