

Spinazie taart

Ingrediënten:

1 ui
Zak gewassen spinazie
5 eieren
Feta kaas/geraspte oude kaas
Filodeeg
Nootmuskaat
Paprikapoeder
Peper
Zout
Klein beetje olijf/zonnebloemolie

1. Lees eerst rustig alle stappen door
2. Zorg dat je werkplek schoon en ruim is
3. Zet alle benodigdheden en ingrediënten klaar
4. Zet de oven alvast aan op 180 graden. Plaats het rooster iets onder het midden van de oven
5. Was je handen
6. Snij het uitje fijn en bak deze glazig in een koekenpan
7. Doe 5 eieren in een kom en voeg een snuf nootmuskaat, paprikapoeder naar smaak, peper en zout toe
8. Snij de spinazie fijn en voeg deze samen met het uitje toe aan de eieren
9. Ten slotte mag ook de kaas bij het spinazie/ei mengsel
10. Roer alles goed door elkaar
11. Vet de muffinvormpjes of een grote bakvorm in met wat olie (in het geval van een grote vorm is wat bakpapier op de bodem verstandig)
12. Bekleed de vorm(pjes) met filodeeg
13. Vul de vorm(pjes) met vulling en vouw het filodeeg dicht
14. Bak af in de oven. De kleintjes zijn in ong. 25 minuten gaar. Een grote taart mag wel 50/60 minuten in de oven. LET OP; iedere oven bakt anders, hou je spinazie taart(jes) goed in de gaten. Het ei mag niet meer vloeibaar zijn

Eet smakelijk!

