



SMULLEN VAN SPINAZIETAART

NODIG (5 à 6 PERSONEN):

10 plakken bladerdeeg
1 kg diepvries spinazie
500 gram magere kwark
175 gram geraspte kaas
3 rauwe eieren
3 gekookte eieren
snufje nootmuskaat
peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Verwarm de oven op 180° C en ontdooi het bladerdeeg.
2. Kook de spinazie volgens de verpakking. Vet een ovenschaal in. Meng kwark met 3 rauwe eieren, geraspte kaas, nootmuskaat, peper en zout naar smaak.
3. Bekleed de ovenschaal met bladerdeeg, prik met vork enkele gaatjes op de bodem. Snijd de gekookte eieren in stukken en leg op het bladerdeeg. Meng de spinazie met de kwark en verdeel gelijkmatig in de taart. Vouw de rand van het bladerdeeg een beetje naar binnen.
4. Zet de taart ongeveer 40 minuten in de oven.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU