

Knapperige Spinzietaart

✖ **Ingrediënten:** (4 personen) ✖

- 2 zakken verse spinazie (of 2 pakken van 250gr diepvriesspinazie)
- 2 uien
- 6 eieren
- 1 half bolletje natte knoflook (of 2 teentjes)
- 150-200 ml kookroom of slagroom
- 200 gr geraspte kaas
- 1 pakje diepvries bladerdeeg

Bereiding:

1. Spinazie gaarkoken, en goed uit laten lekken
 2. De ui snipperen en samen met de knoflook fruiten in klontje boter
 3. De spekblokjes toevoegen en 2 minuten meebakken
 4. De pan kan nu van het vuur
-
1. klop in een schaal, de eieren los met de room
 2. Meng de helft van de geraspte kaas erdoor
 3. Dan het spekmengsel toevoegen
 4. Maak het op smaak met verse peper, uit de molen
 5. Verwarm de oven voor op 220 graden
-
1. Bekleed de bakvorm met 9 plakjes bladerdeeg. (1 in het midden en dan 8 rondom)
 2. Verdeel de spinazie over de deegbodem
 3. Giet het eimengsel daar overheen
 4. Tenslotte de rest van de kaas
 5. Vouw het bladerdeeg dicht ... de punten naar het midden
 6. Zet de taart in de (vorverwarmde)oven op het rooster, en bak hem 40 minuten gaar

Voila! Spinzietaart met een heerlijk knapperig korstje! ... Eet Smakelijk 🤪
Mamma Anneke

From:

<https://studie.famvisser.net/> - **Studie Pagina Chavoerah Maqor**

Permanent link:

https://studie.famvisser.net/doku.php?id=rec_spinzietaart&rev=1409076718

Last update: **2022/05/06 21:58**

