

Knapperige Spinzietaart

✖ **Ingrediënten:** (4 personen) ✖

- 2 zakken verse spinazie (of 2 pakken diepvriesspinazie van 250gr)
- 2 uien
- 6 eieren
- Knoflook naar smaak ;)
- 150-200 ml kook- 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 met wat boter
3. De spekblokjes toevoegen en 2 minuten meebakken
4. - De pan kan nu van het vuur -
5. klop in een schaal, de eieren los met de room
6. Meng de helft van de geraspte kaas erdoor
7. Dan het spekmengsel toevoegen
8. Maak het op smaak met verse peper, uit de molen
9. - Verwarm de oven voor op 220 graden -
10. Bekleed de bakvorm met 9 plakjes bladerdeeg. (1 in het midden en dan 8 er omheen)
11. Verdeel de spinazie over de deegbodem
12. Giet het eimengsel daar overheen
13. Tenslotte de rest van de kaas
14. Vouw het bladerdeeg dicht ... de punten naar het midden
15. Zet de taart in de (voorverwarmde)oven op het rooster, en bak hem in 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=1409741972

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

