

Hartige taart-spinazie

Ingrediënten:

- 1 kant en klaar deeg, filo/bladerdeeg/hartige taart deeg op rol of plakjes, naar keuze.

vulling:

- 2 500gr a 1kg schone spinazie.
- 3 1 ui rauw in stukjes.
- 4 handvol pijnboompitten geroosterd.
- 5 3 eieren.
- 6 12,5 dl kookroom light of creme fraiche.
- 7 125 gr geraspte belegen kaas.
- 8 peper en zout naar smaak.

Bereiden:

- 1 rol het deeg uit in een mooie vorm of bakblik.
- 2 strooi rauwe ui over het deeg.
- 3 prop veel rauwe spinazie in de vorm of bakblik.
- 4 strooi lekker veel pijnboompitten tussen de spinazie.
- 5 meng al kloppend eieren/room en kaas ..voeg peper en zout toe en gooi dit over de rauwe spinazie.
- 6 50 minuten op 200C.
- 7 klaar.