

Filodeegtaart met spinazie, feta en kip

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C en vet de springvorm in met olie.
- Ontdooi de vellen filodeeg. Drapeer de filodeeg in de springvorm. Laat de vellen over de springvorm vallen en druppel een beetje olie over ieder vel filodeeg voordat je de volgende neerlegt.
- Ontdooi de spinazie en druk zoveel mogelijk vocht eruit.
- Meng het gehakt met de gehaktkruiden.
- Verhit een beetje olie in een koekenpan en fruit hierin de knoflook en de ui aan tot deze goed beginnen te geuren.
- Voeg dan het gekruide kipgehakt toe en bak dit rul.
- Voeg de spinazie toe.
- Klop ondertussen de eieren samen met de feta en zuivelspread in een andere kom op.
- Schep het gehakt- en spinaziemengsel door de opgeklopte eieren en schenk het geheel in de ovenschaal.
- Breng op smaak met peper en zout
- Besprenkel de bovenkant van het filodeeg met olie en strooi hier eventueel de maanzaadjes overheen.
- Bak de filodeeg taart in het midden van de oven in 40-45 minuten gaar.

Eet smakelijk!





Ingrediënten

- 4 vellen filodeeg
- 200 gram diepvries spinazie
- 200 gr kipgehakt
- 70 gr fetakaas
- 1 ui gesnipperd
- 3 el zuivelspread
- 2 teentjes knoflook
- 3 eieren
- 1 el gehaktkruiden
- peper en zout
- Olijfolie
- Optioneel: maanzaadjes
- Nodig: springvorm 18 cm