



Ingrediënten

glutenvrij deeg

450 gram diepvriesspinazie

1 ui

1 eetl. Koolzaadolie

zout, peper

3 eieren

2 eetl. Pijnboompitten

1 eetl. Majoraan

2 eetl. Zongedroogde tomaat

125 gram feta



Spinazietaart, 8 stukken

Bereiding: ongeveer 20 minuten

Oventijd: ongeveer 30 minuten

1. Vet een taartvorm in van 26 cm Ø en bekleed met het deeg met een opstaand randje.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C
3. Snijd de ui in stukjes. Verwarm de olie in een pan en bak de ui goudbruin.
4. Voeg de spinazie toe en breng op smaak met zout en peper en de majoraan.
5. Schep de eieren, de pijnboompitten en de tomaatstukjes door het spinaziemengsel en giet in de taartvorm.
6. Verkruimel de feta erboven en bak de taart zo'n 30 minuten. Check even na 20 minuten want de ene oven is de andere niet;-)

Eet Smakelijk, Marthe



Recipe, Logo & Illustration by Marthe