SPINAZIETAART MET NAZARETHKAAS



Instructions:
De spinazie 2 min blancheren en vervolgens droogdeppen en grof hakken. De Chinese kool grof hakken en 5 minuten laten koken in gezouten water en ook droogdeppen. De pijpajuintjes grof hakken en mengen met de spinazie, de Chinese kool en de eieren.

De Nazareth kaas fijn snijden of raspen en aan het mengsel toevoegen. Kruiden met peper en zout, nootmuskaat, fijngehakte dille en peterselie.

De filobladen beboteren met de silicone borstel en de eerste 4 bladen één voor één overhoeks in een taartvorm van 23 cm leggen.

Nu de vulling in de vorm scheppen en terug de andere 4 vellen inboteren en over het mengsel leggen. Vervolgens de onderste vellen naar boven vouwen en nog eens goed inboteren met de borstel.

Gedurende 50 minuten laten bakken in een voorverwarmde oven van 180° C tot je een mooie kleur bekomt.

Serves:
4 people
Recepttype:
Voorgerecht
Allergens information:
Gluten

Moeilijkheid:
2
