



Hoofdgerechten

Filodeegtaartjes met kastanjechampignons, ricotta en spinazie

Voor 4 personen.

Ingrediënten

80 gram parmezaanse kaas (geraspte)
20 gram pijnboompitten (geroosterd)
1 pak filodeeg (200gram/pak)
500 gram kastanjechampignons
2 sjalotten (gesnipperd)
400 gram spinazie
handvol oreganoblaadjes
350 gram ricotta
4 eieren
4 eetlepels boter (gesmolten)
1 lookteentje
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet 4 springvormpjes in met olijfolie en bekleed ze royaal met filodeeg. Bestrijk telkens elk vel deeg met wat gesmolten boter.

Bak de sjalotten met de geperste look glazig in olijfolie. Voeg de spinazie in delen toe en laat slinken. Kruid met peper en zout en knijp er al het vocht uit. Snij grof. Snij de champignons in plakjes en bak ze goudbruin in boter. Kruid met wat peper en zout.

Kluts de eieren. Voeg de ricotta toe en klof flink door. Roer er de spinazie, champignons en helft van de Parmezaanse kaas onder, proef en kruid eventueel bij.

Verdeel het mengsel over de springvormen. Bestrooi met de pijnboompitten en de resterende Parmezaanse kaas. Zet 25 minuten in de oven. Werk af met de oreganoblaadjes.

Keukenbenodigdheden

Oven
Springvormpjes

