



Hoofdgerechten

Taart met spinazie, feta & zoete aardappelpuree

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 gram zoete aardappelen (in blokjes)
2 uien (gesnipperd)
300 gram spinazie
2 pakken kant-en-klaar bladerdeeg
200 gram feta
1 ei (losgeklopt)
1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel tijmblaadjes
1 theelepel chilivlokken
3 oregano (fijngehakte)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de uien glazig in olijfolie. Voeg de zoete aardappelblokjes toe en kruid met het komijnpoeder, chilivlokken, peper en zout. Laat 20 minuten bakken tot de zoete aardappel zacht is. Doe de blokjes in een blender en mix glad.

Laat de spinazie in delen in olijfolie slinken. Breng op smaak met peper en zout. Knijp er zoveel mogelijk vocht uit en snij grof. Meng dit, samen met de oregano en de tijm, door de zoete aardappelpuree. Verkruiemel er tot slot de feta bij en schep om.

Rol 1 rol bladerdeeg met het bakpapier op een bakplaat uit en snij er een rechthoek uit. Schep er de zoete aardappelvulling op, maar laat de randen 1,5 cm vrij. Leg er een tweede vel bladerdeeg op en druk de randen aan. Snij het overtollige deeg weg. Vouw daarna de randen naar binnen. Prik er met een scherp mes enkele gaatjes in. Zet 25 minuten in de oven. Bestrijk met het losgeklopt ei en zet nog eens 5 minuten in de oven. Serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Oven
Blender

