



Hoofdgerechten

Griekse taart met spinazie & filodeeg

Voor 4 personen.

Ingrediënten

10 vellen filodeeg
800 gram spinazie (verse)
400 gram lamsgehakt
1 theelepel komijn
1 ui (gesnipperd)
2 lookteentjes
400 gram feta
3 eieren
peper
zout

Bereidingswijze

Stoof de ui en look glazig in een pan met olijfolie, voeg het gehakt toe en laat bruin bakken.

Doe de spinazie in de pan en laat het geheel slinken. Verkruiemel er vervolgens de feta over en meng de eieren onder het geheel, kruid af met komijn, peper en zout.

Smeer een ronde spingvorm of ovenschotel in met olijfolie en leg er een eerste vel filodeeg op.

Bestrijk dit vel met olijfolie en leg er opnieuw een vel op, herhaal 4 keer.

Vul de taart met het spinaziemengsel en plooi de deegranden over de vulling heen.

Werk de taart bovenaan af met 4 nieuwe vellen filodeeg zoals hierboven en schuif 30-35 minuten in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Keukenbenodigdheden

Oven

