



Hoofdgerechten

Plaattaart met champignons en spinazie

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
1 ei (losgeklopt)
150 gram ricotta
boter
400 gram spinazie (gewassen)
500 gram kastanjechampignons (in fijne schijfjes)
2 lookteentjes (gepeld in fijne schijfjes)
1 eetlepel tijmblaadjes
80 gram Parmezaanse kaasschilfers

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Rol het bladerdeeg met het bakpapier uit in een bakvorm. Bestrijk de randen met het losgeklopt ei. Leg er een vel bakpapier bovenop, vul met bakparels of droge rijst en zet 15 minuten in de oven. Verwijder de bakparels of droge rijst en laat de bodem volledig afkoelen.

Breng de ricotta op smaak met peper en zout.

Laat een klontje boter smelten in een pan. Stoof de spinazie aan in de boter. Kruid met peper en zout. Haal uit de pan en laat even uitlekken in een vergiet.

Doe opnieuw een klontje boter in de pan. Bak de champignons, samen met de lookteentjes en de tijmblaadjes. Breng op smaak met peper en zout.

Verlaag de temperatuur van de oven tot 180 °C. Strijk een laagje van het ricottamengsel op de bodem van de taart, leg er de spinazie en tenslotte de gebakken champignons op. Bak nog eens 10 minuten in de oven.

Haal je plaattaart uit de oven en werk af met de parmezaanshilfers.

