

## Groene Groentetaart

De beste restverwerking die er is. Een taart met als hoofdingrediënt spinazie maar waar zo veel meer in kan. Ik geef jullie nu de basis variant, maar je kunt het zo leuk maken als je wilt, met restjes aardappel, tuin- of doperwten (als u weet wat het verschil is)

Benodigheden:

Springvorm

Bakpapier

Grote hapjespan of wok

Ingrediënten:

Pakje bladerdeeg (ik gebruik meestal 8 plakjes maar is afhankelijk van de grootte van de vorm)

1,5 pak diepvriesspinazie (ongeveer 600 g)

2 medium uien

4 tenen knoflook

Gedroogde oregano

Geraspte kaas (zakje 150 g)

2 eieren

Olie

Peper en zout/ halve theelepel boullionpoeder

Optioneel:

Gekookte aardappels

Tuinerwten

Champignons (eerst bakken)

Feta (i.p.v. de geraspte kaas)

Roomkaas met kruiden

1. Haal het bladerdeeg en de spinazie uit de vriezer. Met name voor het bladerdeeg is het handig om deze een beetje te laten ontdooien
2. Verhit de pan met een beetje olie
3. Snipper de ui en bak deze glazig
4. Pers de knoflook door de ui
5. Zet de oven aan, hete lucht 180 graden.
6. Voeg de spinazie toe en zorg ervoor dat het mengsel niet te nat is. Komt er teveel vocht vrij laat het dan verdampen.
7. Voeg de oregano, peper en zout of boullionpoeder toe naar smaak.
8. Bekleed de springvorm indien gewenst met bakpapier
9. Leg de bladerdeelplakjes zo in de vorm dat deze geheel bedekt is. Laat ook wat over voor de bovenkant. Heb je een gekookte aardappel over, snij deze dan in plakjes en leg hem op de bodem.
10. Roer de eieren door de spinazie. (Nu kunnen ook de erwten of de champignons en de roomkaas erdoorheen).
11. Vul de vorm met het spinaziemengsel en de strooikaas. Je kunt de kaas als laatste toevoegen, of juist tussendoor.
12. Dek de taart af met de overgebleven plakjes bladerdeeg.