



Hartige Italiaanse paastaart met spinazie, courgette, ricotta en eieren

### **Beschrijving**

Hoewel het dit jaar er waarschijnlijk niet inzit dat we samen Pasen gaan vieren, vond ik het toch leuk om dit recept uit de nieuwste Allerhande uit te proberen. Spinazie en ricotta zijn geliefde ingrediënten om te combineren en we hadden ook nogal wat verse eitjes van onze 3 kippetjes op voorraad. Altijd handig als de supermarkten leeggekocht zijn... Na het inslinken van de spinazie bleef er naar mijn idee te weinig over om de taart te vullen. Ik heb toen nog een courgette fijn gesneden en met de uien meegebakken. Vergeet niet om genoeg peper toe te voegen. Na het aansnijden liep er vocht uit de taart, de foto vond ik daarom niet zo mooi. Daarom deze foto van onze eierleggende dametjes!



## Aantal personen

6

## Ingrediënten

- 2 eetlepels olijfolie
- 600 gram verse spinazie
- 1 courgette
- 1 middelgrote ui
- 2 tenen knoflook
- 100 gram Parmigiano Reggiano of ½ zakje Gran Soresina Grana padana rasp
- 10 middelgrote eieren
- 500 gram ricotta
- 1 theelepel gemalen nootmuskaat
- bloem om het werkblad te bestrooien
- 1 pakje diepvries roomboterbladerdeeg
- 1 eetlepel water

Een afbeelding van Dr. Oetker Bakspray

Image not found or type unknown

## Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- koekenpan
- kom
- deegroller
- springvorm (Ø 24 cm, ingevet met bakspray)
- bakwast
- kaasrasp

## Bereidingstijd

30 minuten bereiden, 45 minuten oventijd + 10 minuten rusten

## Bereiden

Verwarm de oven voor op 180 °C. Haal de plakjes bladerdeeg van elkaar en laat in 10 minuten ontdooien. Verhit de helft van de olie op middelhoog vuur in een wok of hapjespan. Voeg de spinazie in delen toe en laat slinken. Doe de spinazie in een vergiet, druk het vocht eruit met een houten lepel en laat afkoelen.

Snipper ondertussen de ui en snijd de knoflook fijn. Was de courgette en snijd deze in blokjes van 1 centimeter. Verhit de

rest van de olie in een koekenpan en fruit de ui 5 min. Voeg de knoflook en de courgette toe en bak nog 2 minuten mee. Laat ook dit afkoelen. Snijd de spinazie fijn en meng met de ui en knoflook. Rasp de Parmezaanse kaas. Klop 4 eieren los in een kom en meng met de ricotta en nootmuskaat. Roer de Parmezaanse kaas en het spinaziemengsel erdoor. Breng op smaak met ruim peper en eventueel zout.

Bestuif het werkblad met wat bloem. Leg 6 plakjes bladerdeeg om elkaar en rol deze met de deegroller uit tot een lap van 42 x 30 cm. Bekleed de springvorm hiermee. Maak de deegranden nat. Verdeel het spinaziemengsel over het deeg en breek 5 eieren erboven. Rol de rest van het deeg met de deegroller verder uit ter grootte van de vorm. Leg over het spinaziemengsel met de rauwe eieren. Vouw de randen terug. Klop het laatste ei in een kommetje los met het water. Bestrijk hiermee het bladerdeeg met behulp van de bakkwast.

Bak de taart in ongeveer 45 minuten in het midden van de oven goudbruin en gaar. Dek af met aluminiumfolie als de taart te donker wordt. Neem uit de oven, laat 10 minuten afkoelen, verwijder dan de vorm en serveer de taart lauwwarm of op kamertemperatuur.

**Datum**

26/03/2025