



# Hartige spinazietaart met nootjes op pootjes

Een keer echt iets anders doen met spinazie? Probeer dan deze hartige taart met spinazie en nootjes op pootjes!



## Wat ga je doen?

- 1 Verwarm de oven voor: een elektrische oven op 180 graden, een heteluchtoven op 160 graden en een gasoven op stand 3-4.
- 2 Ontdooi de 5 blaadjes hartige taartdeeg en vet de ovenschotel in met het klontje boter.
- 3 Bekleed de ingevette ovenschool met de blaadjes ontdooid taartdeeg. Indien nodig snij het deeg op maat zodat deze past in de ovenschaal.
- 4 Scheur de spinaziebladeren in stukken. Als er grote, harde stelen aan de spinazie zitten, kan je deze beter verwijderen.
- 5 Snijd de lente-uien in ringetjes en pel de 3 tenen knoflook.

- 6 Neem een wokpan en verhit hierin een scheutje olie of roomboter. Voeg hier de lente-ui en 3 tenen geperste knoflook aan toe. Doe de spinazie er beetje bij beetje bij tot alle spinazie is geslonken en het vocht is verdampt. Breng het mengsel op smaak met peper en zout.
- 7 Schil de gemberwortel. Rasp de gemberwortel en meng dit met de spinazie.
- 8 Breek de eieren boven een kom en klop ze los met een vork. Voeg 1 theelepel geelwortel (kurkuma) en 1 theelepel sambal toe. Breng op smaak met wat peper en zout.
- 9 Voeg het spinaziemengsel toe aan de losgeklopte eieren en roer het geheel goed door.
- 10 Rooster de meelwormen in een koekenpan gedurende twee minuten in een beetje roomboter op een matig vuur. Snij de meelwormen met een scherp mesje voorzichtig in 2 of 3 stukjes op een snijplank.
- 11 Doe  $\frac{3}{4}$  van het spinazie-eimengsel in de ovenschaal. Leg hierop de geroosterde meelwormen. Hak de noten fijn en strooi deze over de meelwormen. Dek af met de rest van het spinazie-eimengsel. Verkruiemel de zachte gerijpte geitenkaas en verdeel over het spinazie-eimengsel.
- 12 Bak 35-45 minuten in de oven tot de hartige taart stevig is en de geitenkaas een mooi kleurtje heeft. Haal uit de oven, snij in 4 stukken en serveer!

Eet smakelijk!

## Wat heb je nodig?

- 600 gr spinazie
- 3 lente-uien
- 4 eieren
- 75 gr gemengde ongezouten noten
- Klontje roomboter om de bakvorm mee in te vetten
- 100 gr gerijpte zachte geitenkaas
- 1 cm gemberwortel
- 3 teentjes knoflook
- 5 blaadjes hartige taartdeeg
- 1 tl geelwortel (kurkuma)
- 1tl sambal naar keuze
- Peper en zeezout
- 15 gr gevriesdroogde meelwormen
- Klontje roomboter om de meelwormen in te bakken



## Tip

Vervang de meelwormen door sprinkhanen. Snij de sprinkhanen dan wel in kleinere stukjes!

