

Spinazie -feta zontaart

Dit moet ik hebben	Dit moet ik gebruiken	Zo lang ben ik bezig
<ul style="list-style-type: none"> • 450 gram bladspinazie • 3 bosuitjes • 150 gram feta • 2 tenen knoflook • 75 gram pijnboompitten • 4 takjes dille • ½ theelepel oregano • ½ theelepel nootmuskaat • Zout • Peper • 270 gram koelvers bladerdeeg • Bloem • ei 	<ul style="list-style-type: none"> • Bakplaat • Kwast • Bakpapier • Kom • Koekenpan • Schaal • Mes • Snijplank 	<ul style="list-style-type: none"> • 70 minuten

- Verwarm de oven voor op 200 graden
- Hak de spinazie fijn. Hak de bosuitjes fijn.
- Verkruiemel de feta. Rooster de pijnboompitten kort in een droge koekenpan.
- Hak de dille fijn

- Druk al het vocht uit de spinazie en doe met de rest van de ingrediënten voor de vulling in een ruime kom.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Bestuif de boven en onderkant van het bladerdeeg licht met bloem en rol het horizontaal iets verder uit totdat er twee cirkels met een doorsnede van 25 cm uitgestoken kunnen worden.
- Leg de cirkels met bakpapier op een bakplaat. Bestrijk de rand van de onderste deegcirkel met het losgeklopte ei en bewaar de rest van het ei.
- Verdeel het spinazie feta mengsel over het bladerdeeg. Laat rondom ongeveer een ½ cm vrij.
- Leg de tweede cirkel op de vulling en druk de randen rondom goed aan.
- Maak met een klein glas een rondje in het midden, maar steek niet uit.
- Snijd met een scherp mes het deeg in kwarten, tot aan de cirkel in het midden.
- Snijd de kwarten weer doormidden en herhaal dit tot er 16 'punten' zijn.
- Pak met de handen een voor een de puntjes op, trek ze iets naar je toe en draai 2 of 3 keer zodat de spinazievulling zichtbaar wordt. Zet 15 minuten in de koelkast.
- Bestrijk de taart met de rest van het ei en bak ongeveer 25 minuten in het midden van de oven totdat hij gaar en goudbruin is.

