

Griekse taart met feta en spinazie

Bereidingstijd

> 1h

Moeilijkheidsgraad

Moeilijk

Ingrediënten

olijfolie
1 ui (fijngesneden)
900 gram verse spinazie (goed gewassen en gedroogd)
1 bosje dille (fijngesneden)
250 gram feta
2 eieren
peper en zout
1 pak filodeeg
olijfolie

Bereidingswijze

1. **Bestrijk een ronde bakvorm van ± 30 cm doorsnede met olijfolie.**
2. **Fruit de ui in een beetje olijfolie in een grote pan. Voeg de spinazie toe (in porties) en roer tot alles is geslonken. Haal van het vuur en laat even afkoelen. Knijp zoveel mogelijk vocht uit de spinazie (eventueel met behulp van een schone keukenhanddoek).**
3. **Meng in een kom met de dille, de verbrokkelde feta en de eieren. Breng op smaak met peper en zout.**
4. **Leg een vel filodeeg voor je en bestrijk het met olijfolie. Leg er een vel op en bestrijk opnieuw. Leg aan het uiteinde van de langste kant een dunne laag van het spinaziemengsel. Rol op tot een lang worstje. Leg dit worstje in spiraalvorm in het midden van je bakvorm. Werk zo het deeg en het spinaziemengsel op. Vervolledig de spiraal tot aan de rand van de bakvorm. Bestrijk de bovenkant met olijfolie en zet 45 à 60 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**