



Hartige taart met lentegroenten en feta



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 bladerdeeg (kant-en-klaar)
2 eieren
olijfolie
2 sjalotten (gepeld en fijngesneden)
3 takjes verse tijm
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
2 stengels selders (fijngesneden)
4 stengels preien (in ringen)
3 stengels snijbieten (grof gesneden)
125 gram feta (verkruid)
125 gram ricottakaas
1 bosje rucola
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Bekleed een ingevette taartvorm met het bladerdeeg. Leg er een vel bakpapier op en giet er bakparels in (of gedroogde bonen). Zet 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Verwijder het bakpapier en de bakparels.
- 3.** Klop de eieren los en bestrijk het deeg met een beetje van dit mengsel. Zet nog eens 5 minuten in de oven en laat afkoelen op het aanrecht.
- 4.** Verhit een scheut olijfolie in een pan en fruit hierin de sjalotten glazig met de tijm. Voeg de knoflook toe en vervolgens de selder en de prei. Laat glazig worden.
- 5.** Voeg de spinazie toe en roer om. Laat even meebakken. Breng alles goed op smaak met peper en zout.
- 6.** Verdeel dit mengsel over het bladerdeeg.



- 7.** Meng de feta met de ricotta en de rest van de eieren. Verdeel over de groenten.
- 8.** Zet nog eens 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 9.** Werk af met rucola.