



Spinazie-Fetataart

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Griekenland (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 - 6 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten:

- **100 gram pijnboompitten**
- **5 eieren**
- **300 gram fetakaas**
- **60 gram geraspte cheddarkaas**
- **zout, naar smaak**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**
- **2 tl gedroogde oregano**
- **zest van 1 citroen**
- **olijfolie**
- **klontje boter**
- **400 gram verse spinazie**
- **1 verpakking filodeeg (270 gram)**
- **cayennepeper, naar smaak**
- **paprikapoeder, naar smaak**
- **versgeraspte nootmuskaat**
- **1-2 takjes rozemarijn**

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 220 °C (of 200 °C hetelucht).
- Zet een ovenbestendige koekenpan van circa 26 cm doorsnee op middelhoog vuur.
- Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan tot ze licht goudbruin kleuren en hun nootachtige aroma vrijgeven. Stort ze op een bord en zet ze even apart.
- Breek ondertussen de eieren in een ruime mengkom en verkruimel de fetakaas erboven.
- Voeg de geraspte cheddarkaas toe, samen met zout en peper, de gedroogde oregano, de citroenrasp en twee eetlepels olijfolie.
- Roer de geroosterde pijnboompitten erdoor en meng alles tot een samenhangend geheel.
- Verhit in de koekenpan een scheutje olijfolie samen met een klontje boter. Voeg eerst 200 g spinazie toe en roerbak deze kort tot hij begint te slinken. Voeg vervolgens de resterende spinazie toe en laat alles al omscheppend verder slinken. Dit duurt slechts enkele minuten.
- Maak intussen een vel bakpapier van ongeveer 50 cm nat onder de kraan, knijp het tot een prop en vouw het daarna weer open.
- Leg het bakpapier op het werkblad met de glanzende kant naar boven en vet het royaal in met olijfolie.
- Schik vier vellen filodeeg in een vierkant, waarbij de randen elkaar iets overlappen. Besprenkel het deeg met olijfolie en bestrooi licht met cayennepeper en/of paprikapoeder, eventueel aangevuld met een snufje zout. Herhaal dit tot je drie lagen filodeeg hebt opgebouwd. Werk wel snel, want het filodeeg kan snel uitdrogen.
- Controleer de spinazie. Is deze nog erg vochtig, laat haar dan uitlekken in een vergiet.
- Voeg de spinazie vervolgens toe aan het eimengsel en rasp er wat verse nootmuskaat over. Meng alles goed door elkaar, proef en breng indien nodig verder op smaak.
- Leg het bakpapier met het filodeeg voorzichtig in de koekenpan, zodat de randen over de zijkanten hangen.
- Duw het deeg zachtjes tegen de wanden van de pan — filodeeg is sterker dan het lijkt.
- Giet de vulling erin en vouw de uitstekende randen van het deeg naar binnen om de taart te sluiten. Scheur het uitstekende bakpapier voorzichtig af.
- Ris de naaldjes van de rozemarijntakjes en strooi deze over de taart.
- Zet de pan nog een paar minuten op het vuur, zodat de onderkant alvast krokant kan worden.
- Plaats de koekenpan vervolgens in de oven en bak de spinazie- en fetataart in ongeveer 20 minuten goudbruin en knapperig.
- Haal de taart uit de oven zodra hij mooi gekleurd is, til hem voorzichtig uit de vorm en serveer direct, dampend en geurig, aan tafel.

Tip!: Heerkijk met een Griekse Tomatensalade!

Καλή όρεξη!

Kali óreksi!