



## Spinazietaart – 4/6 personen

### Ingrediënten

Filodeeg, ongeveer 200 gram (komt overeen met 8 grote rechthoekige vellen)

Spinazie 800 gram

Knoflook, 3 teentjes

1 ui

Peper en zout, muskaatnoot

1 potje Philadelphia light

Olijfolie

Borsteltje om olijfolie te kwasten

Bakplaat met bakpapier

### Voorbereiding

Laat de spinazie slinken in een ruime kom. Laat vervolgens uitdruipen in een vergiet.

Al de spinazie afgekoeld is, knijp het overgebleven vocht uit met de hand.

Het lukken van het gerecht hangt af van het vocht in de spinazie. Als er teveel vocht overblijft, wordt het gerecht zompig.

Kruid de uitgeknepen spinazie met zout, peper en muskaatnoot.

Roer er de Philadelphia door.

Verwarm de oven voor op 180 ° C.

### Bereiding

Leg een vel filodeeg op het bakpapier van de bakplaat.

Bestrijk het vel zeer dun met olijfolie. Leg er nog een tweede en een derde vel op en bestrijk telkens met olijfolie.

Neem nu 1/3 van het spinaziemengsel en strijk dun uit op het deeg.

Leg een volgende vel filodeeg op het spinaziemengsel en bestrijk met olijfolie. Breng er nogmaals 1/3 spinaziemengsel op.

Bedek met een volgende vel filodeeg dat je met olijfolie bestrijkt en spreid hierover de rest van het spinaziemengsel uit.

Dek af met 2 vellen filodeeg. Beide vellen bestrijk je ook met olijfolie.

Vervolgens knip je de randen van het deeg die over de zijkanten van de bakplaat hangen af.

Vouw een centimeter naar binnen.

Zet de bakplaat nu 25 tot 30 minuten in een oven van 180 °C

### Afwerking

Snij vierkante of rechthoekige porties die je op een bord legt.

Dien op met een groene salade en wat tomatenpartjes.

**Informatie allergenen**

Dit gerecht bevat: Tarwe

