

Spinazie Preitaart

Ingrediënten:

- 500 gr tartaar
- 450 gr spinazie
- 200 gr prei in ringen
- 1 ui, gesnipperd
- 3 eieren
- 150 ml Boursin cuisine light
- 80 gr feta light in blokjes of gekruimeld
- 1 tl kerriepoeder
- 2 tl kaneel
- 2 tl provencaalse kruiden
- 1 tl sambal oelek
- Zout



Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven op 180 graden.
2. Bak de tartaar rul samen met de kruiden en de sambal.
3. Voeg de prei toe en roerbak circa 2 minuten.
4. Voeg daarna de spinazie toe en roerbak dit nog circa 2-3 minuten.
5. Breng op smaak met zout.
6. Kluts de eieren samen met de Boursin cuisine light en meng dit met de tartaar, prei en de spinazie.
7. Schep het mengsel in een ingevette taartvorm.
8. Brokkel de feta erover heen en bak de taart in circa 40 minuten gaar.