

### Ingrediënten voor 4 personen

Pak diepvriesspinazie 5 velletjes  
bladerdeeg 2 eieren 150 gram  
roomkaas met kruiden 1(kippen)  
bouillontablet 1 grote ui 2 teentjes  
knoflook 50 gram geraspte pittige  
kaas olijfolie 2 grote eetlepels  
bloem

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Internationaal  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Ja

## zonnebloem van spinazie

Heerlijke spinazietaart met het feestelijke uiterlijk van een zonnebloem.  
Ideaal voor buffetten of feestjes, maar ook prima als hoofdgerecht.  
Kosten zijn minimaal, effect en smaak maximaal!

### Hulpmiddelen

Oven, ronde lage bakvorm diameter 25 cm.

### Vorbereiding

Diepvriesspinazie laten ontdooien in een zeef, vocht opvangen. Zoveel mogelijk vocht er uit drukken.

### Bereidingswijze

Ronde lage bakvorm invetten met olie en stervormig bekleden met bladerdeeg (de bodem en randen moeten bedekt zijn, maar er blijven vijf puntjes over de rand hangen) Bodem (niet de randen) fiks inprikken. Eieren loskloppen en bodem tot en met de puntjes bestrijken met 1/4 van het ei. Bodem blind 20 minuten bakken op 175 graden. ui fijn snipperen, knoflook persen, beide zachtjes fruiten in 2 eetlepels olijfolie. Kippenbouillontablet oplossen in opgevangen spinazievocht. Bloem toevoegen aan gefruite ui, roeren, spinazievochtbouillon toevoegen, roeren tot gladde dikke saus. vuur uit. Roomkaas, spinazie en dan rest van het ei erdoor kloppen. Op smaak brengen met peper, zout en nootmuskaat. Spinaziemengsel in de voorgebakken bodem storten. Geraspte kaas erover strooien. 45 minuten bakken op 150 graden. Als het goed is heb je nu een prachtige zonnebloem met lichtbruine bladerdeegblaadjes en een bolvormig groen/geelgespikkeld hart!

### Serveertips

Is warm, lauw of koud lekker. Was tijdens Oud en Nieuw als snack het eerste op! Maar kan ook als maaltijd, eventueel uit te breiden met een frisse salade, vis of vlees.