

### Ingrediënten voor 4 personen

? 10 vellen fillobladerdeeg (pak, 225 g) ? 1 kleine venkelknol ? 2 dunne preien ? 3 bosuitjes ? 30 g verse slakruidenmix ? 7 g verse dille ? ca 10 eetlepels olijfolie ? 800 g panklare spinazie ? 2 eieren ? 100 g feta ? 125 g verse roomkaas ? zout, peper, nootmuskaat ? 2 eetlepels sesamzaad

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Grieks  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Vegetarisch  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Spanakopita

Griekse hartige taart

### Hulpmiddelen

? taart- of springvorm doorsnede ca 24 cm

### Vorbereiding

Ca 2 uur van tevoren fillobladerdeeg volgens gebruiksaanwijzing op verpakking laten ontdooien, venkel schoonmaken, wassen en in stukjes snijden. Prei en bosui schoonmaken, wassen en in dunnen ringen snijden. Slakruiden en dille fijn knippen.

### Bereidingswijze

In de koekenpan 2 eetlepels olie verhitten. Venkel, prei en bosui ca 8 minuten zachtjes laten smoren zonder t kleuren. Spinazie met bodempje water aan de kook brengen en op hoog vuur laten slinken. Afgieten in zeef en zoveel mogelijk vocht eruit duwen. Oven voorverwarmen op 200 ?C of gasovenstand 4. Taartvorm invetten met olie. Bodem en wand van vorm bekleden met helft van de fillodeegvellen; ieder vel dun bestrijken met olie en vellen iets over rand laten hangen. Eieren loskloppen. Beide kaassoorten in kleine blokjes snijden. Spinazie grof hakken en mengen met gesmoorde groenten, kruidenmix, dille, 2 eetlepels olijfolie, ? deel van eieren en blokjes kaas. Op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat. Groentevulling in vorm scheppen en gladstrijken. Overhangend deeg over vulling vouwen. Afdekken met rest van fillodeegvellen. Ieder vel weer dun bestrijken met olie. Overhangend fillodeeg lang taartwand naar binnen vouwen. Bovenkant van de taart bestrijken met olie en besprenkelen met water. In midden van oven taart in ca 45 minuten goudbruin en gaar bakken. Halverwege de baktijd bovenkant bestrijken met rest van ei. Sesamzaad erover strooien.

### Serveertips

Heet of lauwwarm serveren. Lekker met tomatensalade met olijven.