Hartige spinazietaart

Ingrediënten

5 Plakje(s) Koopmans Hartige Taartdeeg
300 g Gehakt
2 Stuk(s) Tomaat (gepeld)
1 Stuk(s) Ui
1 Mespuntje(s) Basilicum
1 Mespuntje(s) Knoflookpoeder
1 Mespuntje(s) Oregano
1 Mespuntje(s) Paprikapoeder
1 Mespuntje(s) Verse tijm
1 tl (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
200 g Spinazie (gekookt)
4 Stuk(s) Ei
200 ml Melk
1 snufje(s) Peper
1 snufje(s) Zout
100 g Geraspte kaas

Keukenspullen

Springvorm Ø22 cm
Mengkom
Garde
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden en verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C).

Haal de **Koopmans Hartige taartdeeg (5 plakjes)** van elkaar. Verwijder de folie.

> Deegplakjes
> Deegplakjes die je niet gebruikt doe je direct in een plastic zak terug in de vriezer.

Vet de bakvorm in. Bekleed deze met de deegplakjes.

2. Spinazietaartvulling maken

Bak het **ongekruide gehakt (300 g)** onder voortdurend omscheppen even los en enigszins bruin (gebruik geen boter).

Snipper de **ui (1 stuks)** en snijd de **tomaten (2 stuks**, gepeld) in stukjes. Voeg de ui en de stukjes tomaat toe en laat het even sudderen.

Voeg naar smaak de **basilicum (1 mespuntje)**, **knoflookpoeder (1 mespuntje)**, **oregano (1 mespuntje)**, **paprikapoeder (1 mespuntje)**, **verse tijm (1 mespuntje)** en **suiker (1 tl)** toe aan het mengsel toe.

Verdeel de **spinazie (200 g**, gekookt) over de deegbodem en schep hierop het gehaktmengsel.

> Spinazie
> Je kunt verse spinazie prima roerbakken. Laat de spinazie wel goed uitlekken.

Klop de **eieren (4 stuks)** en de **melk (200 ml)** met wat **zout (snufje)** en **peper (snufje)** voor de saus.

3. Spinazietaart bakken

Giet de saus over de vulling en strooi **geraspte kaas (100 g)** over de quiche. Bak de taart in ongeveer 40 minuten gaar en goudbruin.