

## 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 Peper  
1 snufje 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.