

# Spinazietaart

**Personen: 4**

**Bereidingstijd: 65 minuten**

## **Ingrediënten:**

2-3 grote tomaten, in plakken gesneden  
1 middelgrote ui, fijngesneden  
3 el olijfolie  
2 tl balsamico azijn  
versgemalen zwarte peper  
2 teentjes knoflook  
300 g spinazie, in stukken gesneden  
4 eieren  
2 el magere yoghurt, naturel  
verkrumelde feta kaas als garnering (van Arla  
Appetina 10+)



*voor de chilli-mix:*

1 tl chillivlokken  
1 teentje knoflook, geperst  
2 el pompoen of zonnebloempitten

## **Bereidingswijze:**

1. Verhit de oven op 200° Celcius. Doe de tomaten, ui, 2 eetlepels olijfolie en azijn in een braadslee. Kruid met verse peper. Zet de braadslee in de oven en laat 45 minuten roosteren totdat de ui zacht is.
2. Schud de braadslee af en toe zodat de groenten niet aanbranden. Pureer de groenten wanneer ze gekookt zijn.
3. Verhit wat bakspray in een pan en fruit hierin de 2 fijngesneden knoflookteentjes. Voeg de spinazie toe en laat bakken totdat de spinazie geslonken is.
4. Klop de eieren, yoghurt, chillimix en versgemalen peper door elkaar. Bak hier 3 dunne omeletten van.
5. Vet een ovenschaal met ongeveer de grootte van de omeletten in met een beetje olijfolie. Leg de eerste omelet op de bodem en bedek deze met een derde van het spinazie en de helft van de tomaten. Herhaal dit nog 1 keer. Leg de derde omelet bovenop en strooi er wat verkrumelde fetakaas over. Doe de spinazietaart 10 minuten in de oven en serveer.

**Serveer het gerecht met zilvervliesrijst.**