2A Meat

Spinazie-preitaart

Bereidingstijd
55 minuten

Porties
Voor 4 personen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 C°. Bak de tartaar rul samen met de kruiden en de sambal. Voeg de prei toe en roerbak circa 2 minuten. Voeg daarna de spinazie toe en roerbak dit ook nog circa 2-3 minuten. Breng op smaak met zout.
2. Kluts de eieren samen met de Boursin cuisine light en meng dit met de tartaar, prei en de spinazie. Schep het mengsel in een ingevette taartvorm. Brokkel de feta erover heen en bak de taart in circa 40 minuten gaar.

Ingrediënten

- [ ] 500 g tartaar
- [ ] 450 g spinazie
- [ ] 200 g prei, in ringen
- [ ] 1 ui, gesnipperd
- [ ] 3 eieren
- [ ] 150 ml Boursin cuisine light
- [ ] 80 g feta light, in blokjes of verkruimeld
- [ ] 1 tl kerriepoeder
- [ ] 2 tl kaneel
- [ ] 2 el Provençaalse kruiden
- [ ] 1 tl sambal oelek
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**544 kcal**
Koolhydraten	**6 g**
Vet	**19 g**
Eiwit	**40 g**