

Quiche van Nieuw-Zeelandse spinazie



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 400 gr Nieuw-Zeelandse spinazie
- 1 40 gr geraspte Parmezaanse kaas
- 1 1 teentje knoflook
- 1 2 eieren
- 1 30 gr pijnboompitten
- 1 Beetje olijfolie
- 1 Bakpapier
- 1 Vers bladerdeeg of diepvries bladerdeeg
- 1 Versgemalen peper
- 1 Zout naar smaak



Ook koud overheerlijk

Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bekleed een bakvorm van zo'n 18 cm doorsnede met het bladerdeeg inclusief het bakpapier.
2. Pel en pers de knoflook, bak in een scheut olijfolie en roerbak de spinazie mee. Breng flink op smaak met vers gemalen peper en 'n snuf zout. Schep de spinazie uit de pan en laat uitlekken.
3. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Klop de eieren los en voeg de uitgelekte spinazie, Parmezaan en de helft van de geroosterde pijnboompitten toe.
4. Strooi een handje pijnboompitten over de bodem van het deeg. Schenk het spinaziemengsel in de vorm en maak af met de laatste pijnboompitten. Bak de spinazietaart in zo'n 40 minuten gaar in de oven.