# Spanakopita

Recept van V-ZUG N.V.



| | |
|---|---|
| Bereiding | 45 Mins |
| Rusttijd | 10 Mins |
| Gaartijd | 25 Mins |
| Porties | 4 |
| Apparaat | CombairSteamer V2000 vanaf 2021 |

een knapperige spinazietaart

## Vulling

1 ui

2 knoflooktenen

500 g bladspinazie

olijfolie om te fruiten

1 bosje peterselie

1 bosje dille

1 onbehandelde citroen, kleine hoeveelheid geraspte schil en sap

1 tl zout

kleine hoeveelheid peper

kleine hoeveelheid cayennepeper

kleine hoeveelheid nootmuskaat

2 eieren

1 el maïszetmeel

300 g feta, verkruimeld

## Vormen

8 vellen strudeldeeg

60 g boter, vloeibaar

## Vulling

De ui en de knoflook fijnhakken. De spinazie wassen, goed laten afdruipen en grof hakken. De peterselie en de dille hakken.

De uien en de knoflook in een beetje olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur glazig fruiten. De spinazie toevoegen en afgedekt meestoven tot deze geslonken is. De kruiden eronder mengen.

De spinazie goed uitknijpen en met alle kruiden en specerijen tot en met de nootmuskaat op smaak brengen. Het ei en het maïszetmeel in een kom mengen. Met de feta aan de spinazie toevoegen en roeren.

## Vormen

De bodem van de springvorm met bakpapier bekleden. De rand van de springvorm met een kleine hoeveelheid vloeibare boter invetten. Een vel strudeldeeg met boter bestrijken en met de beboterde kant naar boven in de springvorm leggen. Overtollig deeg over de rand van de springvorm laten hangen. Het deegvel goed op de bodem en tegen de rand drukken. De vorm een slag draaien en deze handeling herhalen tot alle deegvellen opgebruikt zijn. Het deeg opnieuw goed op de bodem en tegen de rand drukken en met een vork gaatjes in het deeg prikken.

De vulling in de vorm doen. Over de rand hangende deegvellen naar binnen vouwen en hierbij een beetje kreuken. De deegrand met de rest van de boter bestrijken.

## Bakken

De gaarruimte met PizzaPlus tot 210 °C voorverwarmen

De spanakopita op een rooster op het middelste niveau gedurende 25 minuten bakken.

De spanakopita uit de springvorm losmaken en 10 minuten laten rusten.

## Gaarstappen

**Ovenruimte tot 210 °C op PizzaPlus (voor)verwarmen**

**Voorverwarmen afgesloten. Gerecht erin schuiven.**

**PizzaPlus 210 °C gedurende 25 Mins**

## Tips

Als alternatief kan diepvriesspinazie worden gebruikt. Deze van tevoren laten ontdooien en het vocht eruit knijpen.

## Accessoires

Rooster

Springvorm, ø25 cm

## Aanvullende informatie

| | |
|---|---|
| Gecreëerd op | 26.01.2022 |