



# Spanakopita

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	45 Min.
Hviletid	10 Min.
Tilberedningstid	25 Min.
Portioner	4
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

Sprød spinattærte

## Fyld

---

- 1 løg
- 2 hvidløgsfed
- 500 g bladspinat
- olivenolie til braisering
- 1 bundt persille
- 1 bundt dild
- 1 ubehandlet citron, en smule revet skal og saft
- 1 tsk salt
- en smule peber
- en smule cayennepeber
- en smule muskatnød
- 2 æg
- 1 spsk majsstivelse
- 300 g fetaost, smuldret

## Formning

---

- 8 blade tærtedej
- 60 g smør, flydende

## Fyld

---





Hak løg og hvidløg i små tern. Vask spinaten, lad den dryppe godt af, og hak den groft. Hak persille og dild.

Braiser løg og hvidløg i en smule olivenolie ved middel varme i en stor pande. Må ikke blive mørke. Tilsæt spinat, braiser det hele under låg, indtil spinaten falder sammen. Bland krydderierne i.

Tryk spinaten godt ud, tilsæt alle krydderierne, og smag til med muskatnød. Rør æg og majsstivelse sammen i en skål. Tilsæt dette sammen med fetaost i spinaten, og rør det hele godt sammen.

## Formning

---

Anbring bagepapir i bunden af springformen. Smør en smule smeltet smør på kanten af springformen. Påfør smør på et tærtedejsblad med en pensel, og anbring det i springformen med den smurte side opad. Lad overskydende dej hænge ud over kanten på springformen. Tryk dejbladet omhyggeligt fast i bunden og på kanten. Drej formen en smule og gentag forløbet, indtil alle dejblade er anbragt i formen. Tryk igen dejen fast i bunden og på kanten, og stik huller i den med en gaffel.

Hæld fyldet i formen. Fold de overhængende dejblade indad, og tryk dem en smule sammen. Påfør det resterende smør på dejkanten med en pensel.

## Bagning

---

Forvarm ovnen med PizzaPlus til 210 °C

Bag Spanakopita-tærten på en ovnrist på den midterste hylde i 25 minutter.

Løsn Spanakopita-tærten fra springformen og lad den hvile i 10 minutter.

## Tilberedelsestrin

---

**(For)varm ovnrummet til 210°C i PizzaPlus**

**Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.**

**PizzaPlus 210°C i 25 Min.**

## Tips

---

Alternativt kan der anvendes frossen spinat. Optøs og trykkes ud forinden.

## Tilbehør

---

Ovnrist

Springform ø25 cm

## Yderligere oplysninger

---

Oprettet den

12.04.2023

