

Spanakopita van spinazie, feta en ei

met Grieks tomatensausje

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

45 minuten

Benodigdheden

Stoomovens

Kookplaten

Ingrediënten

Spanakopita:

- 3 ontdooide filodeeg-plakken van circa 25 x 15 cm
- 160 gr spinazie
- 4 eieren
- 60 gr feta
- 25 gr gesmolten boter
- 1 el gehakte dille
- mespunt nootmuskaat

Tomatensaus:

- 15 cl tomatenstukjes (blik) of 2 grote tomaten
- 2 el olijfolie
- 1 teen knoflook
- ½ el oregano
- ½ tl chilivlokken
- zeste en sap van ¼ citroen

Bereidingswijze

Voorbereiding spanakopita:

1. Spreid de spinazie uit op een grote rvs-stoomplaat.
2. Doe de eieren in een kleine stoomschaal en stoom 8 min. op 100° C volledig stoom.
3. Doe de stoomplaat met spinazie ook in de oven en stoom die 2 minuten mee met de eieren.
4. Laat de spinazie uitlekken en de eieren schrikken in koud water en pel ze.

Samenstellen en bakken spanakopita:

1. Smelt de boter in een pannetje en houd een kwastje gereed.
2. Meng de spinazie in een kom met 2 rauwe eieren, 1 el gehakte dille, feta, een mespunt nootmuskaat en peper & zout.
3. Leg een plak filodeeg op een stuk bakpapier en kwast het in met de gesmolten boter. Leg daar weer een ingevet vel op en herhaal dit met een derde vel.
4. Leg de 3 vellen filodeeg in een kleine bakvorm en laat het deeg ruim overhangen: om de taart te sluiten.
5. Doe het spinaziemengsel erin en vouw het overhangende deeg erboven.
6. Bak de spanakopita 30 minuten op 200°C op de pizzastand tot goudbruin.

Bereiding tomatensaus:

1. Meng alle ingrediënten in een blender tot een gladde saus. Voeg naar smaak zout & peper toe.

Serveren

Haal de spanakopita uit de vorm en snijd in vier stukken. Verdeel die over de borden. Leg er per bord een in parten gesneden ei bij, garneer met een plukje dille en lepel er wat saus omheen.