

Spinazietaart met zoete aardappel

Ingrediënten

2 grote zoete aardappelen
450 gr verse spinazie
2 rode uien
kokosolie
150 gr kastanjechampignons
100 gr ongezouten walnoten
75 gr geraspte (oude) kaas
4 eieren
1 eetl olie
Italiaanse kruiden, peper



Bereiding:

Schil de zoete aardappel en snijd ze in plakken van max 3 mm dik.
Scheep 1 eetl olie over de aardappelplakken en schud een keer om.
Bekleed de bodem en zijkant van de bakvorm met de plakken aardappel.
Leg ze dakpansgewijs neer. Zet 10-15 minuten in de oven op 200 graden.

Snij de ui klein, maak de champignons schoon en snij deze in plakjes.
Fruit de ui in de kokosolie en voeg de champignons toe.
Roerbak de spinazie in delen mee, totdat alles net geslonken is.
Giet evt teveel aan vocht af.

Klop de eieren los met de Italiaanse kruiden en voeg wat peper naar smaak toe.
Rasp de kaas en voeg dit bij het ei mengsel.

Verdeel het spinazie mengsel over de zoete aardappelbodem. Leg de walnoten over de spinazie en giet het ei-kaas mengsel er overheen.
Zet nog 35 minuten in de oven op 200 graden.

Smakelijk eten !