



# Filodeegtaart met ricotta, spinazie en kerstomaten



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 pak filodeeg  
boter  
250 gram verse spinazie  
olijfolie  
1 teentje knoflook  
peper en zout  
nootmuskaat  
250 gram ricottakaas  
250 gram mascarpone  
1 kopje parmezaan (geraspt)  
1 ei (geklutst)  
kerstomaat (enkele)

## Bereidingswijze

- 1.** Kies een ovenvaste pan of taartvorm.
- 2.** Snij 8 vellen filodeeg in ongeveer dezelfde vorm. Bestrijk elke laag met boter en leg dan in elkaar overlappende laagjes in de vorm.
- 3.** Was de spinazie en droog ze. Verhit een scheut olijfolie in een wok of grote pan. Pers hierin het teentje knoflook en voeg de spinazie toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Roerbak ze gaar (eventueel in 2 of 3 porties) en laat zeer goed uitlekken in een vergiet. Druk het overtollige vocht eruit met een lepel.
- 4.** Meng in een kom de ricotta met de mascarpone en de parmezaan. Voeg het geklutste ei toe en breng op smaak met peper. Meng de spinazie hieronder. Schep op het filodeeg.
- 5.** Halveer de kerstomaten en leg ze boven op de taart.



- 6.** Zet  $\pm$  40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Check met een satéprikker of de vulling gestold is.