Hartige taart met spinazie, feta en tomaten

Feta en tomaten hebben vrolijke zonnige smaken die goed passen bij een zomerse sfeer.

Voor 6 personen
taartbodem van 23 x 4 cm, blind gebakken (zie recept of kant en klaar deeg)

Vulling
450 g jonge spinazie en schoongemaakt
4 dl slagroom
2 middelgrote biologische eieren
1 middelgrote biologische eidooier
1 eetlepel versgeraspte parmezaanse kaas
1 teen knoflook, gepeld
zeezout, zwarte peper
200 g feta, in blokjes van 1 cm
125 g kerstomaten, gehalveerd
plantaardige olie

Doe de spinazie met aanhangend water in een grote pan.
Druk de blaadjes aan, zodat alle spinazie erin past. Sluit de pan goed af en kook de spinazie zachtjes 10 minuten tot hij geslonken en zacht is, roer halverwege de kooktijd een keer. Laat de spinazie, uitlekken in een vergiet en druk er zoveel mogelijk water uit (anders trekt het vocht in de taartbodem). Schep de spinazie op een snijplank en hak hem grof met een groot scherp mes.

Verwarm de oven voor op
190°C, heteluchtoven op 180°C, gasoven op stand 5.
Klop de room, eieren, eidooier en parmezaanse kaas door elkaar. Pers of hak de knoflook fijn, strooi er wat zout over en druk met de achterkant van een mes tot een pasta. Klop de knoflookpasta door het ei-kaas-mengsel en breng op smaak met peper en zout.

Meng de spinazie erdoor en spatel dan voorzichtig de helft van de feta erdoor. Verdeel de vulling over de taartbodem.
Schep de gehalveerde kerstomaten en de rest van de feta om met een klein beetje olijfolie, zodat ze bedekt zijn met een dun laagje.
Verdeel het mengsel over de vulling. Maal er wat peper over en bak de taart 35-45 minuten tot hij goudbruin en luchtig is en de vulling in het midden stevig. Verwijder de rand van de springvorm en laat de taart 10 minuten rusten op de metalen bodem. Deze taart smaakt zowel warm als op kamertemperatuur heerlijk.