

Spanakopita (griekse spinazietaart of pastei)

Spanakopita kom je in Griekenland in diverse vormen tegen. Bij de kiosk op de hoek als een 1 persoons pasteitje, bij de bakker en op feestjes als kleine 1-haps pasteitjes en thuis maakt men er een grote taart/pastei van. Veelal zie je in gerechten dat men er ook ricotta bij doet, niet verkeerd natuurlijk (en lekker!) maar dit hoort niet in de traditionele spanakopita.

Eet deze heerlijke spinazietaart met een tomatensalade als vegetarische hoofdmaaltijd of als voorgerecht bij een lekker grieks etentje. En heb je een stukje over, eet 't de volgende dag koud voor je lunch.

Voor 4 personen als hoofdgerecht, of 8 als voorgerecht

Bereidingstijd: 15 minuten + 30 minuten oventijd

Ingrediënten

- 6 vellen filodeeg
- 3 teentjes knoflook
- 750 gram diepvriesspinazie
- 3 (middelgrote) uien
- 3 eieren
- 200 gram feta
- 2 volle eetlepels verse dille (of 1 kleine eetlepel gedroogde dille)
- Zwarte peper
- Olie om in te bakken
- Ovenschaal/bakvorm

Bereiding spanakopita

Haal de spinazie uit de diepvries en laat deze in een vergiet ontdooien. Zo voorkom je dat er niet zoveel vocht in zit als je de spinazie bij de uien doet. Het vocht moet nagenoeg weg zijn voordat je de pastei bakt.

Snipper de ui en knoflook en fruit deze licht aan in wat olijfolie.

Voeg de spinazie toe, zet het vuur laag en laat de spinazie in z'n geheel ontdooien. Zorg ervoor dat het restant vocht van de spinazie zo veel mogelijk verdampt. Als laatste kan de dille en wat zwarte peper erbij. Als je proeft zul je 't wellicht nog wat flauw vinden, er zit tenslotte nog geen zout in. Dit doe ik zelf nooit omdat de fetakaas die er straks bij komt, ook al behoorlijk zout is. Maar uiteraard laat ik aan jou over of je nog additioneel zout wilt toevoegen.

Verwarm de oven voor op 200 graden en vet de ovenschaal of bakvorm in met wat olijfolie (of boter als je dit lekkerder vindt).

Klop ondertussen de eieren en voeg de feta verbrokken toe. Als het spinazie mengsel is afgekoeld vermeng je dit met de eieren en feta.

Als het filodeeg uit de diepvries komt, laten ontdooien in de verpakking of onder een vochtige keukendoek (filodeeg droogt heel snel uit).

Leg de 1 vel filodeeg in de schaal. Het zijn grote vellen dus

overal hangt dit over de rand.

Leg een 2e vel hierop, maar dan net iets versprongen,

Zo ga je door totdat je 5 vellen hebt neergelegd.

Hierop giet je het spinazie, ei, feta mengsel

De randen van het filodeeg klap je naar binnen, evt. snij je een 6e vel filodeeg in wat kleinere stukjes en deze leg je in laagjes in het midden.

Nu is de hele taart aan de bovenkant bedekt met filodeeg.

Smeer met een kwastje de bovenkant van het filodeeg met wat olijfolie in, zo krijgt het een mooie lichtbruine kleur tijdens het bakken.

Bak de pastei op 1/3 van de oven in ongeveer 30 minuten mooi bruin en laat 'm ongeveer 10 minuten in de vorm afkoelen voordat je deze heerlijke taart in grote stukken snijdt en serveert.

Eet smakelijk!

Filodeeg: meestal wordt er in recepten aangegeven dat er tussen iedere laag ook nog een laag boter of olie moet komen. Zelf doe ik dit nooit, filodeeg bevat sowieso al boter en dit vind ik vet genoeg.

En misschien denk je: goh wat weinig filodeeg, ja dat klopt. T.o.v. vele andere recepten gebruik ik minder filodeeg. Waarom? Heel simpel, filodeeg (en bladerdeeg) bestaat vnl uit boter en ik vind dat dit niet de overhand mag krijgen in een gerecht. Vandaar dat ik iets minder filodeegvellen gebruik.

Wil je er meer gebruiken, dit kan natuurlijk altijd tijd, laat ik geheel aan jou over).