

Spaghettini taart

Ingrediënten:

1 eetl. olijfolie
1 teentje knoflook
200 gr spinazie
500 gr spaghetti(ni)
240 gr zwarte olijven in plakjes
250 gr ricotta
2 eieren
50 gr geraspte Parmezaanse kaas
1 pot salsa pronta al parmigano reggiana (400 gr)



Keukenspullen

Springvorm en bakpapier in oven. Hapjespan, tortilla pan geen bakpapier

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 220° C. Vet de springvorm in met olie en bedek de bodem met bakpapier. Breng een pan ruim water met wat zout aan de kook.
2. Snijd de knoflook fijn. Verhit de olie in een koekenpan en fruit de knoflook 30 sec. Voeg de spinazie toe in delen en laat slinken. Breng op smaak met wat peper. Laat de spinazie uitlekken en hak grof.
3. Kook de spaghetti(ni) in 6 minuten bijna gaar. Laat de olijfplakjes uitlekken. Meng de ricotta in een grote kom met olijfplakjes de helft van de tomatensaus, de eieren en peper. Meng de spinazie en spaghetti(ni) erdoor en schep in de springvorm. Druk een beetje aan en verdeel de Parmezaanse kaas erover. Bak de spaghetti(ni) taart in het midden van de oven in circa 25 minuten goudbruin en stevig.
4. Verwarm de rest van de tomatensaus en schep die vlak voor het serveren op de taart.

Lekker met een groene salade.

Eet smakelijk