

Spinazietaart (spanakopita)

met huile d'olive de Haute-Provence BOB

Voor 4 personen:

- *700 g verse spinazie*
- *1 ui*
- *1 tuiltje aromatische kruiden: peterselie, dille, koriander, munt*
- *150 g feta*
- *1 ei*
- *10 vellen filodeeg*
- *2 el olijfolie **Huile d'olive de Haute-Provence AOP (BOB)***
- *1 el sesamzaadjes*
- *1 el IGP honing uit de Provence*

Bereidingstijd: 20 minuten
Kooktijd: 30 minuten

Verwarm de oven voor op 180°C
Pel de ui en snijd fijn. Was de spinazie en snijd in grote stukken.
Doe 1 soeplepel olijfolie in een sauteuse, bak de ui kort aan en voeg dan de spinazie toe.
Laat 6 tot 7 minuten garen.
Was de kruiden en snijd ze fijn. Voeg het ei en de gesnipperde kruiden toe aan de spinazie, verbrokkel de feta en meng grondig.
Beleg een taartbodem met een vel bakpapier. Leg de vellen filodeeg schuin over elkaar, beleg met de spinazie en rol de filovellen dan op. Rol op als een slak in de taartvorm Besprenkel met olijfolie en honing en bestrooi met sesamzaadjes. Zet 20 tot 25 minuten in de oven.

Olijfolie

Kies voor een olijfolie Huile d'olive de Haute-Provence AOP (BOB) (intens van smaak) vanwege zijn dominante aroma's van rauwe artisjok, vergezeld van tonen van gras, banaan, verse amandel en appel.
U kunt ook een van deze olijfoliën BOB gebruiken: Vallée des Baux-de-Provence, Nîmes, Provence, Corse - Oliu di Corsica.

Werk gefinancierd door de Europese Unie, FranceAgriMer en France Olive Production.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
GMO ÖL jahr 2026