**Bladerdeegtaart met spinazie en salami**

Voor 5-6 personen

Benodigdheden:

* 8 plakjes bladerdeeg
* 250 gr gewassen spinazie
* 1 ui
* ½ salami (voorverpakte ‘worst’)
* 250 gr kwark, naturel
* 50 ml melk
* 3 eieren
* 8 cherrytomaten, gehalveerd
* zout
* peper

Bereidingswijze:

* Ontdooi het bladerdeeg. Beleg de bodem van de springvorm met bladerdeeg, maar bewaar 2 plakjes!
* Fruit de ui en voeg het kerriepoeder toe
* Voeg de spinazie toe
* Snijd de salami in stukjes en halveer de tomaatjes. Leg op het deeg
* Voeg de spinazie toe
* Roer de kwark, melk en eieren door elkaar. Breng op smaak met zout en peper
* 6. Giet het mengsel over de spinazie
7. Snijd het overige bladerdeeg in reepjes en verdeel over de taart
8. Bak de taart in ongeveer 40 minuten gaar. De taart is gaar als de kwarkvulling niet meer vloeibaar is. Dit is eenvoudig te controleren door met een vork in de taart te prikken.