**Spinazietaart**

Voor 4 personen

**Benodigdheden:**

* 400 gram spinazie
* 1 ui
* 1/2 bakje cherrytomaten
* 5 plakjes bladerdeeg
* 4 eieren
* 125 ml kookroom
* kerrie
* peper
* couscous
* 100 gram geraspte kaas

**Bereidingswijze:**

* Verwarm de oven voor op 200 graden
* Ontdooi het bladerdeeg
* Snijd de ui
* Was de tomaatjes en snijd doormidden
* Fruit de ui in het kerriepoeder
* Voeg de spinazie toe
* Roerbak de spinazie totdat het een beetje geslonken is
* Laat de spinazie uitlekken in een vergiet of zeef
* Vet een springvorm in
* Bekleed de springvorm met bladerdeeg
* Bedek de bodem met een laagje couscous
* Verdeel de tomaten over de couscous
* Voeg de spinazie toe
* Klop de eieren en de kookroom door elkaar en voeg wat peper toe
* Giet het mengsel over de spinazie
* Bestrooi het geheel met kaas
* Bak de taart 45 minuten in de oven