

Groentetaart met Brugge Abdij Prior



Ingrediënten:

- 8 artisjokken
- sap van 1 citroen
- 2 dikke uien
- 100 g Brugge Boter
- 800 g jonge spinazie
- 1 vel boterpapier
- 8 eieren
- 200 g Brugge Abdij Prior, geraspt
- peper en zout

Bereiding:

1. De artisjokken pellen en de bodems proper maken en in stukken snijden en onmiddellijk bedruipen met citroensap
2. Uien in ringen snijden en samen met de artisjok aanstoven in boter tot ze halfgaar zijn en laten uitlekken
3. De spinazie kort blancheren en laten uitlekken.
4. Een bakvorm van 25cm doormeter beleggen met boterpapier en hierop het deeg aanbrengen.
5. Eieren loskloppen en mengen met de kaas, spinazie, artisjok, uiringen, peper en zout.
6. Dit mengsel op het deeg gieten en 1 uur in een oven bij 180°C laten bakken.
7. Warm of koud opdienen.

Smakelijk!

4 personen
35 min
Voorgerecht
2

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/groentetaart-met-brugge-abdij-prior>