**Spinaziequiche met halloumi**

Ingrediënten:

Hartig taartdeeg (grote rol of 5 plakjes uit de vriezer)

500 g spinazie

150 g halloumi (niet meer, 250 gram is teveel)

4 eieren

100 ml slagroom

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Haal de plakjes hartige taartdeeg uit de vriezer en laat ontdooien. Verwarm een scheutje olie in een pan en doe een deel van de spinazie in een pan totdat deze geslonken is. Doe dit ook met de rest van de spinazie totdat alle spinazie geslonken is. Snijd ondertussen de halloumi in blokjes.

Doe de spinazie in een droge theedoek en knijp zo veel mogelijk vocht uit. Roer de eieren los met de slagroom, een snuf peper en zout en voeg vervolgens de halloumi toe. Bedek de bodem van een springvorm met bakpapier en vet de randen in met een drupje olie. Bedek de vorm met het hartige taartdeeg. Verdeel de uitgeknepen spinazie over de bodem van de vorm en giet hierover het eimengsel. Zet in de oven en bak zo'n 45 minuten totdat hij goudbruin is.