NGREDIENTEN 4 PERSONEN

\* 8 plakjes bladerdeeg (diepvries), ontdooid  
\* 1 potje tapenade van zongedroogde tomaten (140 g)  
\* 4 el olijfolie  
\* 1 zak verse [spinazie](http://www.smulweb.nl/wiki/139/Spinazie) (300 g)  
\* 1 courgette, in halve plakjes  
\* 4 eieren  
\* 1 zakje gemalen [kaas](http://www.smulweb.nl/wiki/301/Kaas) belegen (150 g, biologisch)

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg de plakjes deeg op een met bakpapier beklede bakplaat; laat 1/2 cm overlappen en druk de naden aan. Vouw 1 cm van de rand terug. Prik gaatjes in het deeg.

Bestrijk het deeg met de tapenade.

2. Verhit de helft van de olie in een koekenpan. Voeg de helft van de spinazie toe en laat al omscheppend slinken. Voeg de rest van de spinazie toe, laat slinken en doe in een vergiet. Druk het vocht eruit. Verdeel de spinazie over de tapenade.

3. Verhit de rest van de olie in de koekenpan en bak de courgette 4 min. Verdeel de courgette over de spinazie. Bestrooi met peper en zout. Breek de eieren zo boven de taart, dat de dooiers heel blijven.

4. Bestrooi met de kaas en bak in de oven in ca. 30 min. goudbruin en gaar. Snijd de taart in stukken en verdeel over 4 borden.