**Spinazietaart met feta en fillodeeg I**

Ingrediënten:

100 gr pijnboompitten (geroosterd)

400 gr verse spinazie (gewassen!)

300 gr feta kaas

50 gr geraspte kaas (jong belegen)

5 eieren

1 citroen

1 el gedroogde oregano

1 klontje roomboter

250 gr filodeeg (uit de diepvries, ongeveer 12 vellen)

nootmuskaat

olijfolie

Bereiding:

Verwarm de oven op 200 graden. Laat het filodeeg alvast buiten de vriezer ontdooien.

Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan. Doe 5 eieren in een mengkom en kruimel er 300 g aan feta bij. Voeg tevens de 50 g geraspte kaas toe. Voeg een beetje peper, een eetlepel oregano, de geraspte schil van een citroen en een scheutje olijfolie toe. Voeg de pijnboompitjes (wanneer deze geroosterd zijn!) ook toe. Meng het geheel goed om. Doe nu in een andere (grote) pan het klontje boter en voeg de helft van de spinazie toe. Roer het voorzichtig door (druk indien nodig wat aan) en wanneer de spinazie begint te slinken kun je de rest van spinazie langzaam toevoegen. Let erop dat het niet op de bodem aanbrand. Pak een groot vel bakpapier (ongeveer 50cm lang) en smeer het in met een beetje olijfolie. Maak er een prop van zodat het kreukt en vouw het weer helemaal uit. Verdeel er 4 vellen filodeeg over zodat de randen elkaar een stuk overlappen. Smeer er wat olijfolie over en bestrooi met een beetje zout, peper en cayennepeper. Herhaal deze stappen totdat je 3 lagen hebt. De filodeegbladen hoef je niet heel netjes te verdelen en mogen best een beetje inscheuren. Maak je dus hierover geen zorgen. Wanneer de spinazie gaar en geheel geslonken is haal je de pan van het vuur. Voeg nu de spinazie toe aan het ei mengsel. Voeg ook wat geraspte nootmuskaat toe. Meng het geheel goed. Breng het bakpapier met daarop het filodeeg over naar de lage brede pan zodat het aan de randen uitsteekt. Duw het aan zodat de hele pan bedekt wordt. Giet er nu het eimengsel in en verdeel goed. Je kunt nu het filodeeg naar binnen vouwen (over het eimengsel heen). Zit er voor je gevoel echt teveel deeg over de vulling, scheur dit dan af. Overtollig bakpapier kun je afknippen. Zet de pan op een medium vuur voor enkele minuten zodat de bodem al knapperig wordt. Zet de pan nu midden in de voorverwarmde oven en bak voor zo’n 25 minuten op 180 graden. Mocht de spinazietaart nog niet goudkleurig en krokant zijn, bak hem dan wat langer.