**Spinazietaart met feta en fillodeeg II**

Ingrediënten:

1 ui, gesnipperd

4 teentjes knoflook

olijfolie

500 g gestoofde spinazie, goed uitgelekt

150 g feta, verkruimeld

3 eieren

5 vellen (kant-en-klaar) filodeeg

Bereiding:

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Fruit de ui en knoflook in wat olijfolie. Laat dit even afkoelen en meng dit met de overige ingrediënten. Bekleed de taartbodem met bakpapier en vet de rand in met boter. Verdeel het filodeeg over de taartbodem, zodat het over de rand hangt. Schep de spinazievulling in de taart. Vouw de randen van het deeg weer terug. Zet de taart 15-20 minuten in de hete oven.