

Spinattærte med ristede hasselnødder og soja

Samlet tid **85 min.** 45 min. Arbejdstid 40 min. Tilberedningstid

INGREDIENSER

4 Portioner

Dej:

200 g hvedemel
100 g koldt smør
0,5 tsk. salt
1 æg

Fyld:

300 g frisk spinat
1 løg
2 fed hvidløg
1 spsk. smør
3 æg
200 ml fløde
100 g feta
2 spsk. [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)
Friskkværnet peber
60 g hasselnødder

FREMGANGSMÅDE

Step 1

200 g hvedemel - **100 g** koldt smør - **0,5 tsk.** salt - **1** æg

Kom mel, salt og koldt smør i en skål. Smuldr smørret ind i melet med fingrene, til det ligner groft sand. Tilsæt vand lidt ad gangen, og saml hurtigt dejen. Pak dejen ind, og læg den på køl i 20-30 min.

Step 2

Tænd ovnen på 200°C. Rul dejen ud, og læg den i en tærteform. Prik bunden med en gaffel. Forbag bunden i 10 min. – evt. med bagepapir + tørrede bønner/ris, så den holder formen

Step 3

60 g hasselnødder
Rist hasselnødder på en tør pande i 3-4 min., til de dufter og får let farve.
Sæt til side.

Step 4

300 g frisk spinat - **1** løg - **2** fed hvidløg - **1 spsk.** smør
Varm en pande op med smør, og steg løg i 2-3 min. Tilsæt hvidløg og spinat, og lad det falde sammen. Lad evt. væske dampe af, så tærten ikke bliver våd.

Step 5

200 ml fløde - **2 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#) - Friskkværnet peber
Pisk æg, fløde og Kikkoman sojasauce sammen.
Smag til med peber.

Step 6

100 g feta

Fordel spinatblandingen i den forbagte bund.
Smuldr feta over. Hæld æggemassen over

Step 7

Bag tærten i 25-30 min., til den er fast og gylden.

Step 8

Drys med hasselnødder lige inden servering