KIKKOMAN

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