

Dit gerecht heeft de smaken van de klassieke Griekse spinazietaart spanakopita maar je gebruikt kant-en-klaar korstdeeg in plaats van filodeeg. Maak hem in de vorm van een krans, zodat het een perfecte blikvanger op je kersttafel is.

Spinazie-abrikozenkrans

VOOR 6 PERSONEN

2 el olijfolie
2 uien, fijngesnipperd
4 tenen knoflook, zeer fijn
gehakt
250 g spinazieblaadjes,
geslonken, afgegoten
en meeste vocht eruit
geknepen
50 g geroosterde
pijnboompitten
handvol dille, gehakt, plus
wat van de toppen ter
garnering
handvol bladpeterselie,
gehakt
fijne rasp van 1 biologische
citroen
50 g gewelde, gedroogde
abrikozen, grofgehakt
200 g zijdentofu
zout en peper
500 g kant-en-klaar vegan
korstdeeg
bloem, om te bestuiven
50 ml havermelk
50 g gemengd zwart en wit
sesamzaad

Verwarm de olijfolie in een grote koekenpan en bak de ui en de knoflook op matig vuur ongeveer 6 minuten.

Roer de geslonken spinazie erdoor en bak de groenten tot al het overtollige water is verdampt. Voeg de geroosterde pijnboompitten, dille, bladpeterselie, citroenrasp, grofgehakte abrikozen en zijdentofu toe, breng de vulling op smaak met zout en peper en meng goed door elkaar. Haal de pan van het vuur en laat de vulling afkoelen.

Verwarm de oven voor tot 200 °C. Bekleed een grote bakplaat met bakpapier. Rol het deeg op een dun met bloem bestoven werkblad uit tot een rechthoek van 20 x 60 cm. Leg de rechthoek met een lange kant naar je toe, verdeel het spinaziemengsel gelijkmatig over het deeg en laat een rand van 1,5 cm vrij aan de lange kanten en een rand van 2,5 cm aan de korte kanten. Rol het deeg op vanaf de dichtstbijzijnde lange kant in een lange worstvorm, bestrijk de tegenover liggende lange kant met een beetje water en duw hem op de rol om hem dicht te maken. Leg de rol met de naad naar beneden, buig hem in een ring en duw de uiteinden op elkaar zodat je een deegcirkel krijgt.

Snijd de buitenrand van de ring in stukken ter grootte van een saucijzenbroodje, laat de binnenrand heel zodat je een nette op een krans lijkende vorm hebt. Leg de krans voorzichtig op de beklede bakplaat, bestrijk de krans rondom met de havermelk en bestrooi hem met het sesamzaad. Bak de krans 45 minuten tot hij goudbruin is. Haal uit de oven en laat 10 minuten afkoelen. Versier de krans met de dilletoppen, snijd hem in stukken en serveer.