

Feta spinazie flappen

Blijkbaar is het een Grieks gerecht (spanakopita) maar bij ons vond het zijn oorsprong in een Turkse supermarkt. Het is een gerecht waarvoor mijn man plots spinazie lust en geregeld een zakje meebrengt vanuit winkel. Vergezeld met wat fetakaas en bladerdeeg, natuurlijk...

Ingrediënten:

- Spinazie (300 à 500 gram)
- Fetakaas (200 gram of naar believen)
- Eventueel 1 ajuin
- 1 vel bladerdeeg (de ronde vind ik het gemakkelijkste, maar rechthoekig gaat ook)

Bereiding:

1. Blancheer de spinazie (*een bodempje water in een grote ketel, spinazie erbij en koken totdat de spinazie helemaal is geslonken*).
2. Laat de spinazie uitlekken. *Knijp hem desnoods uit (van zodra het wat is afgekoeld)*.
3. Snij de ajuin in stukjes en fruit tot hij glazig is.
4. Snij of knip de spinazie in grove stukjes.
5. Meng de ajuin en de spinazie in een kom.
6. Verkruimel de fetakaas en voeg dit aan de spinazie en ajuin toe.
7. Rol het bladerdeeg uit en verdeel in 4.
8. Verdeel het mengsel over het bladerdeeg, vouw deze dicht.
9. Plooi de randjes voor de zekerheid nog eens om en druk ze dicht met een vork.
10. Zet de flappen 10 minuten in de oven op 200°C.
11. Haal de flappen uit de oven en laat ze zoveel afkoelen totdat je ze niet meer kan weerstaan.

Afwasstatus:

- Ketel
- Vergiet
- Mes of schaar
- Kom
- Vork en lepel