



ingrediënten (voor 4 personen)

- 300 gram fetakaas
- 500 gram diepvries bladerdeeg
- pak diepvries spinazie (400 gram)
- 3 voorjaarsuien of bosuitjes
- zout en peper
- 2 tot 3 theelepels oregano
- 2 eetlepels olijfolie
- sesamzaadjes
- 2 eierdooiers

Bereiding

Feta kaas zo nodig in het water leggen om de mildere smaak te krijgen. Bladerdeeg ontdooien. Spinazie ontdooien en koud laten worden voordat u hiermee kunt gaan mengen..... Zelf kook ik de spinazie (verse) altijd een uurtje van tevoren. Voorjaarsuien pellen en raspen of zeer fijn snijden. Fetakaas laten uitlekken en droog deppen. Spinazie met de voorjaarsui, kaas, ei (dooiers bewaren) zout en peper en oregano vermengen. Intussen het ontdooide bladerdeeg op een met bloem bestoven werkblad leggen en hiervan 4 plakken ter grootte van 10x20 cm en 2 mm dik rollen. Afwisselend in de breedte en in de lengte afrollen. 6 vierkantje van 10x10 uitsnijden. (Ik gebruik kant en klaar deeg) Oven op 190 - 220 graden voorverwarmen. In het midden van de vierkantjes een hoopje vulling leggen. Deegrand met water bestrijken, dichtklappen en de randen met een vork aandrukken. Tot slot met losgeklopte eierdooier bestrijken. Flappen met Sesamzaad bestrooien water erover sprenkelen en op een bakblik in het midden van de oven in 15 - 20 minuten op 190 graden goudgeel bakken.