



Ingrediënten (8 stuks)

- 1 blok feta (150 g)
- 8 vellen filodeeg – ontdooid
- 4 el honing
- 1/2 tl chilivlokken
- 1/2 tl tijm
- 3 el zonnebloemolie
- 1 el sesamzaadjes

Bereiden

Verwarm de oven voor op 200° hetelucht. Dep de feta droog met een vel keukenrol en snijd het blok in 8 repen. Leg op ieder vel filodeeg een reep feta.

Roer de honing, chilivlokken en tijm door elkaar en druppel voorzichtig over iedere reep feta een beetje van deze chili/honing. Vouw het filodeeg op als een loempia. (zie voorbeeld)

Plaats de feta rolletjes op de bakplaat en smeer de boven- en zijkanten in met wat zonnebloemolie. Strooi wat sesamzaadjes over de filodeegrolletjes en bak ze in 20-25 minuten in het midden van de oven gaar. Druppel extra chilihoning over de rolletjes voordat je ze serveert.

Informatie

Deze rolletjes vinden hun oorsprong in de Griekse en Turkse keukens, en zijn geïnspireerd op traditionele gerechten uit het voormalige Ottomaanse Rijk. De toevoeging van chili honing is waarschijnlijk een moderne, culinaire twist die populair is geworden via foodblogs en restaurants. Hoewel honing van oudsher al gebruikt wordt bij Griekse kaastaarten (tiropita met honing), is de specifieke combinatie met chili honing bij deze rolletjes een recentere innovatie die het zoute, zoete en pittige combineert tot een populair fusion-hapje.