



Hoofdgerechten

Empanada met spinazie en feta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
1 eetlepel boter
225 gram jonge spinazieblaadjes
1 lookteentje (geplet)
75 gram feta
1 ei (losgeklopt)
provençaalse kruiden
peper
zout

Bereidingswijze

Stoof de spinazie samen met de look aan in de boter. Op smaak brengen met peper, zout en Provençaalse kruiden en er daarna de kaasblokjes onder mengen. Af laten koelen. Verdeel intussen het bladerdeeg in vierkantjes van 5 centimeter. Besmeer de randen met losgeklopt ei.

Leg een flinke theelepel spinazie op elk vierkantje en vouw ze toe tot driehoekjes. De randen goed aandrukken. Leg de pakketjes op een bakplaat met bakpapier en borstel ze in met ei. Bak de driehoekjes 10 minuten in een voorverwarmde oven van 185°.

