



Hapjes

Filorolletjes met feta en rijst

Voor 6 personen.

Ingrediënten

2 rode paprika's
100 gram ricotta
200 gram feta (fijnggehakt)
250 gram rijst (gekookt)
2 eetlepels basilicum (fijnggehakt)
boter (gesmolten)
olijfolie
peper
zout

Voor het deeg

200 gram bloem (gezeefd)
1 ei (losgeklopt)
800 milliliters melk (warm)
3 theelepels boter (gesmolten)
azijn (enkele druppels)
1/4 theelepel zout

Bereidingswijze

Roer voor het deeg de bloem, het zout, het ei, de melk, 2 theelepels gesmolten boter en de azijn door elkaar met je vingers. Kneed het daarna tot een stevig en zacht deeg dat niet aan het werkblad blijft kleven. Smeer de buitenkant van de deegbal in met de resterende gesmolten boter. Afdekken en een uur laten rusten.

Wrijf intussen de paprika's in met olijfolie en leg ze op een bakplaat. Plaats die 40 minuten in een oven van 180°. Leg ze nog warm in een kom en dek ze af met huishoudfolie. De schil verwijderen en het vruchtvlees fijn haken.

Rol het deeg zo dun mogelijk uit. Rek het daarna zo ver mogelijk uit zonder het stuk te trekken. Snij er vervolgens vierkantjes uit. Meng de ricotta, feta, rijst, basilicum, paprika, peper en zout onder elkaar. Borstel telkens een velletje filodeeg in met gesmolten boter. Schep er een eetlepel van het rijstmengsel op. Oprollen en opnieuw inborstelen met gesmolten boter. Op een bakplaat leggen en 20 minuten bakken in een oven van 180°.

