



Voorgerechten

Bijgerechten

Filodeegrolletjes met lamsgehakt en gebakken groentjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 vellen filodeeg
1/2 courgette (in fijne reepjes)
1/2 rode paprika (in fijne reepjes)
1/2 venkel (in fijne blokjes)
120 gram lamsgehakt
1 lookteentje (geperst)
1/2 ui (gesnipperd)
1 eetlepel basilicum (gehakte + extra blaadjes om te garneren)
olijfolie
2 eetlepels boter (gesmolten)
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en fruit de look en de ui glazig. Doe er het lamsgehakt bij en bak rul. Voeg de groenten toe en kruid met peper en zout. Laat 30 minuten zacht stoven.

Bestrijk de vellen filodeeg met de boter. Schep 2 el gehakt-groentemengsel op één zijkant van het filodeeg. Strooi er wat fijngehakt basilicum over en rol het filodeeg op. Snij de rollen in hapklare stukjes. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en zet 15 minuten in de oven.

Keukenbenodigdheden

Oven

