



Overige

Hartige brunchdriehoekjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram filodeegvellen
1 eiwit (losgeklopt)
olijfolie
peper
zout

Vulling 1

40 gram amandelen (grof gehakt)
150 gram witte champignons
1 sjalot (gesnipperd)
150 gram spinazie
1 lookteentje

Vulling 2

120 gram gerookte spekblokjes
80 gram feta (in blokjes)
1 appel (in blokjes)

Vulling 3

120 gram zalm (gerookt)
2 lente-uitjes (in ringen)
150 gram ricotta

Bereidingswijze

Snij de champignons in plakjes. Bak het sjalotje met de look in olijfolie glazig. Voeg de champignons toe en bak goudbruin. Zorg dat al het vocht verdamppt is. Kruid met peper en zout. Laat de spinazie in olijfolie slinken. Knijp er al het vocht uit en snij klein. Meng dit samen met de gehakte amandelen onder de champignons. Zet apart.

Bak het spek in een droge koekenpan krokant. Laat afkoelen en meng er dan de blokjes appel en feta onder. Snij de gerookte zalm klein en meng er de ricotta en de lente-ui onder. Kruid met peper.

Vouw het filodeeg open en snij er repen van 7 x 22 cm uit. Schep een eetlepel van één van de vullingen op het onderste gedeelte van elke reep en vouw op tot driehoekjes. Bestrijk de randen met eiwit om de driehoekjes dicht te kleven. Doe hetzelfde met de rest van het deeg en de vullingen.

Frituur de driehoekjes 5 minuten in hete frituurolie. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer meteen.

Keukenbenodigdheden

Friteuse

