



Hoofdgerechten

Spinaziewieltjes met ricotta

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de wieltjes

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
1 lookteentje
200 gram ricotta
200 gram spinazie (vers)
1 eetlepel boter
3 eetlepels pijnboompitten
1 ei
nootmuskaat

Lekkers voor in de lunchbox

50 gram druiven
4 rijstwafels

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C.

Bak de spinazie in een pan met boter. Pers het lookteentje onder de spinazie en laat verder bakken tot de spinazie geslonken is. Laat je spinazie uitlekken. Rol ondertussen je bladerdeeg uit.

Meng de afgekoelde spinazie met de ricotta en pijnboompitten onder elkaar. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Verdeel het mengsel over het bladerdeeg en rol ze voorzichtig op. Snijd met een scherp mes de rol in plakjes, leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrijk met het losgeklopt ei.

Bak je spinaziewieltjes 15 à 20 minuten goudbruin. Maak er een leuke lunch van door enkele rijstwafels toe te voegen of schattige spiesjes van druiven. (Snij je druif schuin doormidden, draai ze half en spies ze samen tot een leuk hartje.)

Tip!

Leg de rol bladerdeeg voor een halfuurtje in de koelkast. Zo kan hij opstijven en is hij makkelijker snijdbaar.

