

Bladerdeegflapjes met spinazie en feta

Wat heb je nodig

200 gram verse spinazie (gewassen)
100 gram feta
1 kleine ui
1 teentje knoflook
4 plakjes bladerdeeg
20 gram geraspte kaas
1 ei (losgeklopt)
1 snufje zout en peper
1 eetlepel olie



Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Pel het teentje knoflook en snijd het in stukjes.



Snijd de spinazie in stukjes.
Snijd de feta in kleine blokjes.
Leg de plakjes bladerdeeg naast elkaar op het werkblad.



Doe de olie in een pan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Doe de ui in de pan en bak al omscheppend 2 minuten.



Doe de spinazie bij de ui in de pan.
Bak de spinazie al omscheppend 5 minuten.
Zet de kookplaat uit.
Zet de oven op 200 graden.



Doe de spinazie in een zeef en laat het goed uitlekken.
Duw met de achterkant van een lepel het vocht uit de spinazie.
Doe de spinazie terug in de pan en roer de feta er door.



Schep op elk plakje bladerdeeg 2 eetlepels spinazie mengsel.
Vouw de plakjes dicht met de hoekpunten naar elkaar toe.
Leg de bladerdeegflapjes op de bakplaat.



Bestrijk de flapjes met het losgeklopt ei.
Strooi de geraspte kaas op de bovenkant van de flapjes.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de flapjes in 25 minuten goudbruin en gaar.