

Originele recept

Ingrediënten

1 pakje fillo vellen (groene van turk)
 2 uien (gesnipperd)
 feta kaas (ander half blokje)
 verse spinazie bladeren
 bosje peterselie (gesneden)
 snufje zouten peper
 niggela zaadjes

mengsel
 3 eieren
 1 glasyoghurt (met oor)
 1 glas olie(met oor)
 deze ingrediënten bij elkaar mixen

Anisa Anis 200 ml glas met oor

Recept

stap 1: bak de uien in olie totdat ze glazig zijn doe zout en peper erbij, doe daarna de spinazie erbij en laat de spinazie goed slinken opeen zacht vuurtje
 stap 2: brokkel de feta kaas en meng het met peterselie
 stap3: zet een bak papier op een tafel/aanrecht zodat je fillo vel er op kan zetten
 stap 4: zet 2 fillo vellen op elkaar in het breedte op de bak papier
 stap 5 :doe de spinazie in de lengte van de fillo vel en doe daarop de feta kaas met peterselie en rol het op in de midden van op de bak papier en giet lepel voor lepel de mengsel erop
 stap 6 : zo ga je met ander fillo vellen ten werk en probeer je je ze in een cirkel te krijgen
 stap 7: zorg dat de mengsel overal erop gesmeerd wordt en prik met een sate/mes overal dr in zodat de mengsel tussen naar binnen dringt versier het met niggela zaadjes
 stap 8: laat het eerst 10 minuten rusten daarna doe je het in de oven op 180 gr Ong 20 a 25 minuten totdat ie lekker goudbruin wordt. xxxxx anisa anis
 24 mei om 20:04

Bron

Facebook : Koken en Bakken



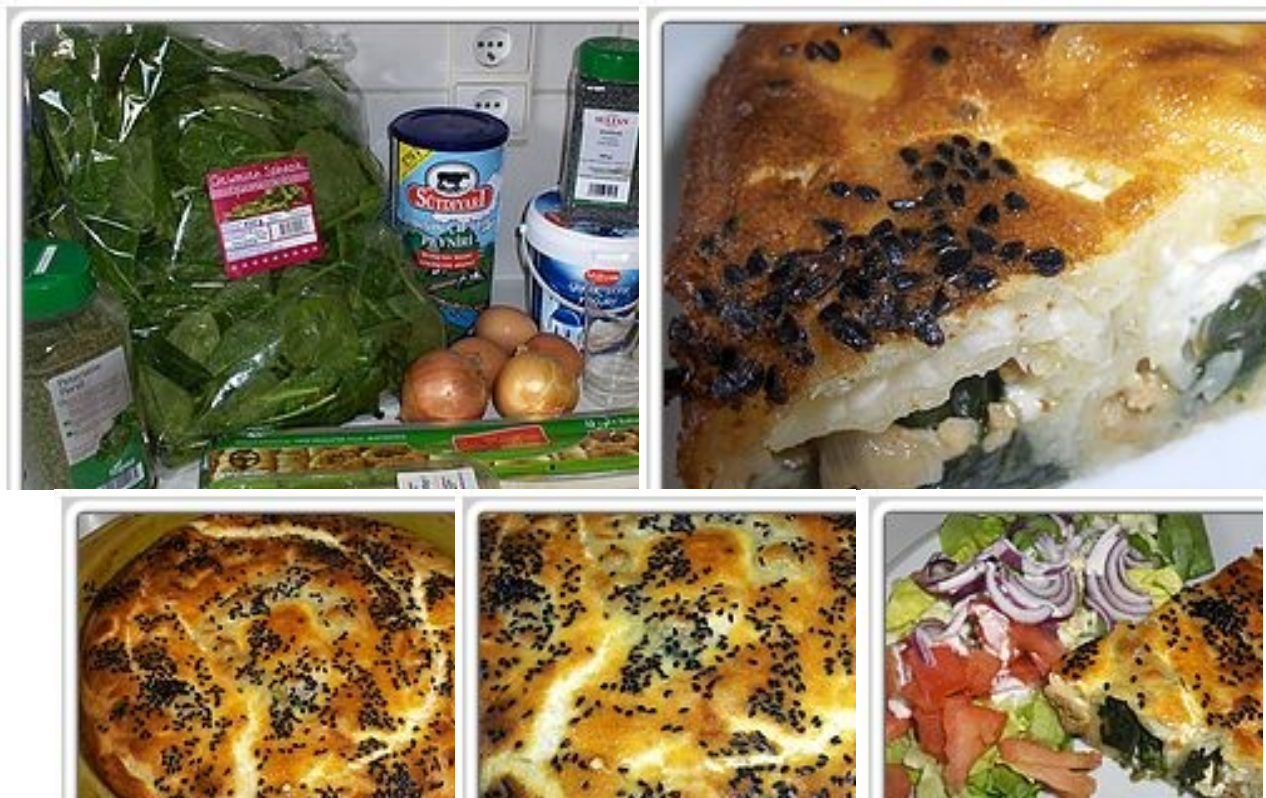
Anisa Anis

Video :<https://www.youtube.com/watch?v=MWO0mMhS1oM&feature=youtu.be>

Fotos



Fotos



Info Martine Lycke - 03/06/2015



2 uien
2 teentjes look
Gedroogde peterselie
500 g kippengehakt
Aanstoven in wat olijfolie

Kruiden met
Ras el hanout
En vijfkruidenpoeder
Ondertussen 2 schijven feta verbrokkelen



(Tevhid) :

Wat water in pot en 1 zak spinazie (Lidl 450g) laten slinken
Afgieten (er goed op duwen zodat vocht verdwijnt) en in stukjes snijden



Eimengsel maken

3 XL eitjes (Tevhid)
200 ml griekse yoghurt (Lidl)
200 ml zonnebloemolie



Bakpapier op werkvlak leggen en bladerdeeg erop leggen
Spinazie, feta, kipmengsel op op 2 velletjes deeg leggen en oprollen



Siliconevorm : 23 cm invetten met zonnebloemolie

Deeg oprollen en erop leggen

Er gingen 4 rollen (8 vellen dus) in de vorm



Prikken en vork en het eimengsel erin en erop doen met lepel.

Besprenkelen met Nigella zaadjes = zwarte komijn (Tevhid)



Oven : 180°C – 30 a 40 minuten

Hierna had ik nog 6 vellen over, goed voor een 2^{de} vorm.

De spinazie was op, dus heb nog een 2^{de} zak klaargemaakt tijdens het oprollen.

Van de rest was nog genoeg over voor een 2^{de} vorm.

Dit had ik nog over van het eimengsel, spinazie, feta en kip, 2x niets, opgebakken en mmm



opgegeten

Hartelijk dank aan Anisa voor het recept !!