



Spanakopita met gehakt en spinazie

met courgettelinten en munt dressing



ca. 40min



2 personen

Spanakopita is een Griekse filodeegtaart, die meestal spinazie en feta, of een andere soort witte kaas bevat. Wij maken een variant met bladerdeeg en vullen de deegpakketjes met spinazie en gemengd gehakt. Extra smaak komt van onze keftakruiden en de courgettelinten in munt dressing maken het af.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 200g spinazie
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1x rund- en varkensgehakt
- 1 zakje keftakruiden
- 1 courgette
- 1 citroen
- 10g verse munt

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- honing
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- grote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef of vergiet

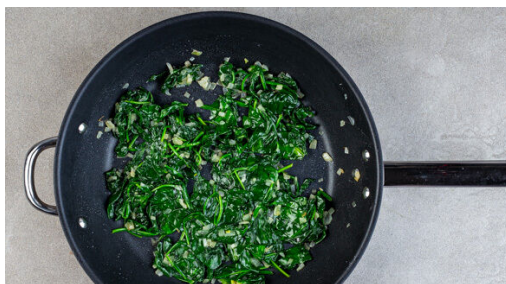
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

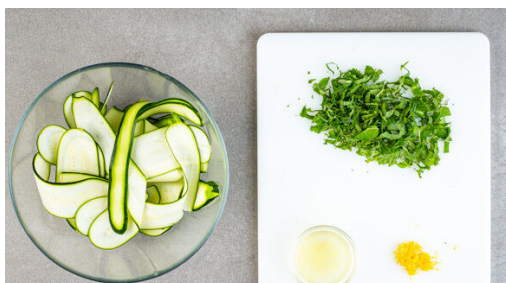
Voedingswaarde per portie

calorieën 992kcal, vet 65.2g, koolhydraten 59.6g, eiwit 37.8g



1. Spinazie voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel en hak de **ui** fijn. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en voeg de **ui** met 1/2tl zout toe. Bak in ca. 3min glazig, voeg de **spinazie** toe en bak nog ca. 5min, tot de **spinazie** is geslonken. Schep uit de pan in een zeef en druk er zo veel mogelijk vocht uit.



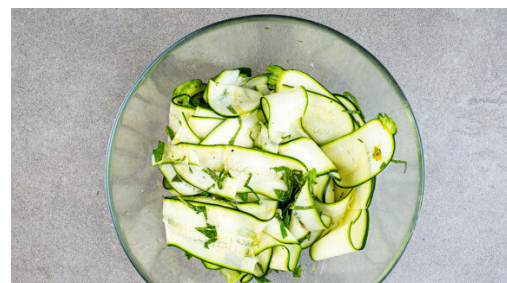
4. Ingrediënten voorbereiden

Schaaf lange linten van de **courgette**. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pluk de **muntblaadjes** en hak ze fijn.



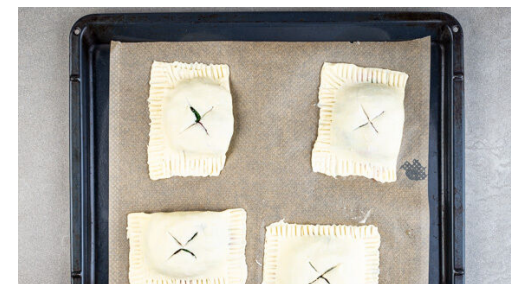
2. Spanakopita maken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en snijd het in vieren. Doe het **gehakt** en de **spinazie** met de **helft van de kefta**, een flinke snuf zout en peper en 1 ei in een kom en kneed goed. Verdeel het **mengsel** over 1 kant van de **stukken deeg** en laat daarbij een rand van ca. 1cm vrij.



5. Courgette afmaken

Meng de **munt**, **1-2el citroensap**, **1tl citroenrasp**, 1-2tl honing en een flinke snuf zout en peper. Hussel de **courgettelingen** om met de **dressing**.



3. Spanakopita bakken

Vouw de andere kant over de **vulling** heen en druk de randen dicht met een vork. Druk de **spanakopita** voorzichtig een beetje plat met je handpalm en maak een kruis in de bovenkant. Bak in 20-25min goudbruin en gaar in de oven.



6. Afmaken & serveren

Verdeel de **spanakopita** over de borden en gaarneer met de **courgette**.