

DINNERLY



Bladerdeegbootjes met feta en spiegelei met gebakken groenten



ca. 40min



2 personen

Deze lekkere bootjes zijn geïnspireerd door het Georgische gerecht chatsjapoeri. We serveren bladerdeeg gevuld met feta, aubergine en tomaat en brengen het op smaak met een aromatische za'atar-kruidenmix. Om het af te maken voegen we een eitje toe. Heerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 tomaat
- 1 aubergine
- 100g feta ⁷
- 1 zakje za'atar ¹¹
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 2 eieren ³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- bakkwast

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

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 857kcal, vet 59.1g, koolhydraten 55.1g, eiwit 22.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij 'm in blokjes van ca. 1cm. Snij de **aubergines** in blokjes van ca. 0,5cm (zie ook stap 6). **Pas op:** als de blokjes aubergine te groot zijn, dan zijn ze niet op tijd gaar.



2. Vulling maken

Meng de **feta**, 1tl azijn, 1el olijfolie en 2el water met een vork tot alles zacht en romig is. Schep de **tomaat**, **aubergine**, **kruidenmix** en knoflook door het **fetamengsel** en kruid met peper.



3. Bootjes maken

Snij het **bladerdeeg** overdwars doormidden. Leg een **bladerdeeghelft** op een bakplaat met bakpapier en rek het uit om een rechthoek te vormen. Vouw de randen een beetje om en knijp de korte kanten bij elkaar zodat er een bootvorm ontstaat. Schep de **helft van de fetavulling** erop.



4. Bootjes bakken

Herhaal dit proces naast het **eerste bootje** met de **rest van het deeg** en de **rest van de vulling**. Bestrijk de **deegranden** met 1tl olijfolie. Bak de **bootjes** ca. 12min in de oven.



5. Eieren garen

Haal de **bootjes** uit de oven en vorm in het midden een kuiltje. Breek de **eieren** open in de kuiltjes. Schuif de bakplaat terug in de oven en bak voor zachte **eieren** 7-9min en voor harde **eieren** 11-13min. Kruid de **eieren** met zout en serveer.



6. Extra smaak

Voor extra zachte en smaakvolle aubergineblokjes kun je ze eerst met 1el olijfolie, wat komijn en een snuf zout opbakken voordat je ze door de vulling mengt.