



Börek met spinazie en feta

en komkommersalade met peer en munt



30-40min



2 personen

Het van oorsprong Turkse börek kennen we in Nederland vooral als met groente, kaas en/of vlees gevulde deegpakketjes, meestal gemaakt van blader- of filodeeg. Het voordeel van deze veelzijdige kooktechniek is dat je heel veel verschillende soorten vullingen kunt bedenken. Zoals de vulling van vandaag: met knoflook en za'atar op smaak gebrachte spinazie met ei en feta in een korstje van bladerdeeg. Wauw!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 100g babyspinazie
- 100g feta³
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 rol bladerdeeg²
- 1 zakje sesam⁴
- 1 onbehandelde citroen
- 10g verse munt
- 1 peer
- 1 komkommer

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- grote koekenpan
- bakkwast
- keukenrasp
- citruspers

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), sesamzaad (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1016kcal, vet 71.3g, koolhydraten 66.2g, eiwit 24.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel en snijd de **ui** en **knoflook** fijn. Hak ca. $\frac{2}{3}$ van de **babyspinazie** grof. Zet de **rest van de spinazie** opzij. Verkruiemel de **feta** met je vingers of een vork.



2. Vulling maken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en fruit de **ui** 2-3min. Voeg de **knoflook** en de **helft van de kruidenmix** toe en bak ca. 1min mee. Voeg de **gehakte spinazie** toe en laat de blaadjes slinken. Schep de **vulling** uit de pan en laat even afkoelen. Roer dan de **feta** en 1 ei erdoor en breng op smaak met peper, zout en evt. **meer kruidenmix**.



3. Börek vullen

Rol het **deeg** met het bakpapier naar onder uit over een bakplaat en snijd in **4 gelijke repen**. Verdeel wat **vulling** over een helft van elke reep, met zo min mogelijk **kookvocht**, en klap het **deeg** over de **vulling** dicht. Druk de zijanten goed aan met een vork.



4. Börek bakken

Bestrijk de **börek** met de **rest van het kookvocht**. Bestrooi met de **sesam** en bak de **börek** 15-20min in de oven, tot het **deeg** goudbruin en knapperig is.



5. Dressing maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pluk de **muntblaadjes** en snijd ze fijn. Meng **1el citroensap**, **1tl citroenrasp** en 1el olijfolie met de **munt**. Breng de **dressing** op smaak met peper en zout.



6. Peer snijden

Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in ca. 1cm kleine blokjes. Snijd de **komkommer** eveneens in ca. 1cm kleine blokjes. Meng de **peer**, de **komkommer** en de **rest van de spinazie** met de **dressing**. Serveer de **börek** met de **salade**.