



Börek met spinazie en feta

met muntige komkommer-peersalade



30-40min



2 personen

Het van oorsprong Turkse börek kennen we in Nederland vooral als met groenten, 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 Arabische specerijen 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
- 1x babyspinazie
- 1x feta ⁷
- 1 zakje shoarmakruiden
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 zakje witte sesam ¹¹
- 1 citroen
- 10g verse munt
- 1 peer
- 1 minikomkommer

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- ei ³
- suiker

Kookgerei

- oven
- middelgrote koekenpan
- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp

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 998.0kcal, vet 67.4g, eiwit 26.8g, koolhydraten 67.6g



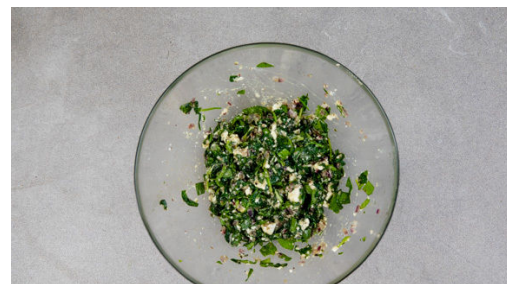
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Hak **2/3e van de babyspinazie** grof. Zet de **rest van de spinazie** opzij voor stap 6. Verkruiemel de **feta** grof.



4. Börek bakken

Bestrijk de **pakketjes** met het in de kom **achtergebleven vocht** en bestrooi ze vervolgens met de **sesam**. Bak de **börek** in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



2. Börekvulling maken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **ui** in 2-3min glazig. Voeg **1-2tl shoarmakruiden** en de **knoflook** toe en bak 1min mee. Voeg de **gehakte spinazie** toe en roerbak tot de **blaadjes** zijn geslonken. Doe de **vulling** in een kom en roer er de **feta** en 1 losgeklopt ei door. Breng op smaak met peper en zout.



5. Dressing maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pluk de **muntblaadjes** en hak ze fijn. Maak een **dressing** van **1-2el citroensap**, **1tl citroenrasp**, 1-2el olijfolie, de **munt**, een snuf zout, peper en evt. een snufje suiker.



3. Börek vouwen

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier uit en snijd het in 4 lange, even brede repen. Leg **1/4e van de vulling** (schep niet te veel **vocht** mee!) op de bovenste helft van **1 deegreep**. Vouw dubbel en druk de zijkanten met een vork goed dicht. Leg het **pakketje** op een bakplaat met bakpapier en herhaal totdat je in totaal **4 pakketjes** hebt.



6. Serveren

Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in blokjes. Snijd de **minikomkommer** ook in kleine blokjes. Meng de **rest van de spinazie** in een kom met de **peer**, **komkommer** en de **dressing**. Serveer de **börek** met de **salade**.