



Spanakopita met feta

en gesauteerde wintergroenten



40-50min



2 personen

Breng de warme en gemoedelijke sferen van een Griekse taverna in huis met de one and only Spanakopita! De Griekse spinazietaart met feta, eieren en verse kruiden wordt meestal in filodeeg bereid. Om het jou net een beetje makkelijker te maken, hebben wij bladerdeeg als basis gebruikt. Geserveerd met een bonte wortel-bietensalade ben je vast zo blij dat je wel de Sirtaki kunt dansen!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1x cavolo nero
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 savooiekool
- 1x babyspinazie
- 2 eieren ³
- 1x feta ⁷
- 1 wortel
- 1 rode biet
- 1 zakje gedroogde abrikozen ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- oven
- grote koekenpan
- middelgrote ovenschaal
- 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), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1020kcal, vet 61.0g, koolhydraten 80.5g, eiwit 31.8g



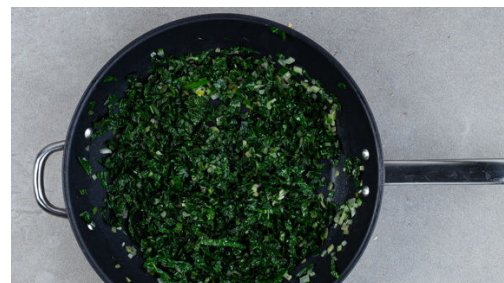
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Rits de bladen van de **cavolo nero** en snijd ze in dunne reepjes (dit gaat het makkelijkst door de bladeren losjes tot een soort sigaar op te rollen).



4. Savooiekool meebakken

Snijd de **helft van de savooiekool** in dunne reepjes en voeg ze samen met 1/2tl suiker aan de koekenpan toe. Bak al roerend 5min en voeg dan de **spinazie** toe. Zet het vuur laag en bak de **bladgroenten** 2-3min tot ze zacht zijn. Neem de pan van het vuur en roer **1 losgeklopt ei** door de **groenten**. De **rest van de savooiekool** wordt niet gebruikt.



2. Cavolo nero bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur. Voeg de **ui**, **cavolo nero** en **knoflook** met een snuf zout toe en bak 2-3min tot de **smaakmakers** zacht zijn.



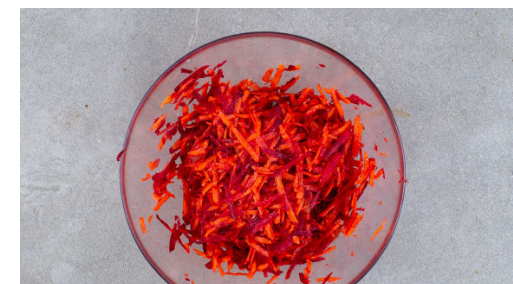
5. Spanakopita bakken

Neem de ovenschaal na 6-8min uit de oven en verdeel de **groentevulling** over het **deeg**. Verkruiemel de **feta** erover en dek af met de **2e lap deeg**. Vouw de randjes om en prik het **deeg** met een vork in, zo kan tijdens het bakken de stoom ontsnappen. Bak de **spanakopita** 20-22min in de oven tot het **deeg** gaar en goudbruin is.



3. Deeg voorbereiden

Rol het **deeg** uit en snijd het in twee rechthoeken, zorg ervoor dat **één stuk** ter grootte is van de middelgrote ovenschaal. Leg dit stuk **deeg** in de ovenschaal, snijd de randjes evt. bij en bak het 6-8min onderin de oven.



6. Salade maken

Schil en rasp de **wortel** en **biet** grof. Meng de **groenterasp** en **abrikozen** met een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1/2tl suiker en 1/2tl zout. Serveer de **spanakopita** met de **salade**.