



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 varkensgehakt. Extra smaak komt van onze Griekse kruidenmix en de courgettelinten in munt dressing maken het af.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 200g spinazie
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 250g varkensgehakt
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 courgette
- 1 onbehandelde citroen
- 10g verse munt

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- grote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- citrusspers
- zeef

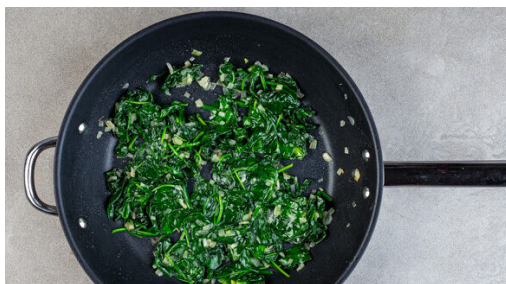
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

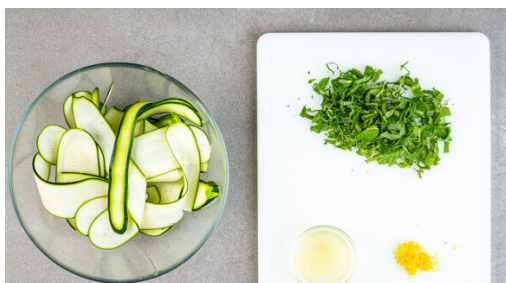
Voedingswaarde per portie

calorieën 976kcal, vet 62.7g, koolhydraten 58.8g, eiwit 41.1g



1. Spinazie voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel en snijd de **ui** fijn. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en voeg de **ui** met ½tl 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.



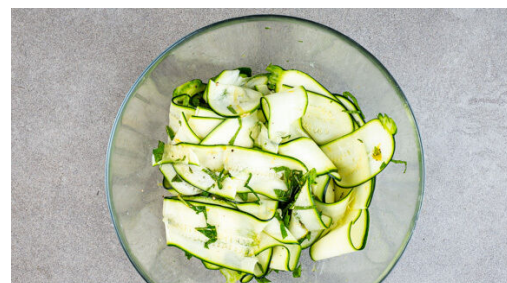
4. Ingrediënten voorbereiden

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



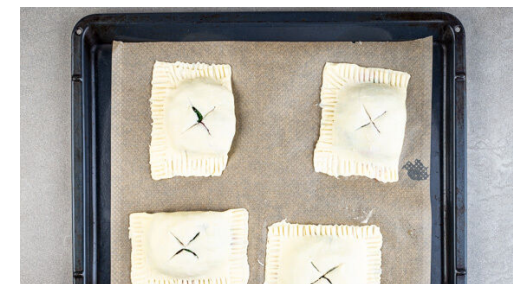
2. Spanakopita maken

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 kruidenmix**, een flinke snuf zout, een snuf 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**, 1tl honing, een flinke snuf zout en een snuf peper. Hussel de **courgettelinten** 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 garneer met de **courgette**.