



KERST SPECIAL



## Filodeegrolletjes met spek-geitenkaasvulling

op grapefruit-venkelsalade



30-40min



2 personen

De kerstboom is op zijn allerbest versierd, de sfeerverlichting is aan en de familie is onderweg voor het kerstdiner. Wij weten hoe we dit smakelijke feest groots kunnen beginnen: met een heerlijk voorgerecht. Deze filodeegrolletjes gevuld met zachte geitenkaas en hartig spek zijn om van te dromen. Wat nootjes, een frisse salade en een heerlijke dip erbij maken het af. Easy does it, ook met de feestdagen!



## Wat je van ons krijgt

- 1 venkel
- 1 rol filodeeg <sup>1,6</sup>
- 1x zachte geitenkaas <sup>7</sup>
- 1x spekplakjes
- 1 grapefruit
- 5g verse munt
- 1x veldsla
- 1 sachet maanzaad
- 1 zakje pompoenpitten
- 1 potje mangoketchup van The Ketchup Project

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- honing of suiker

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier

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

### Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 1033kcal, vet 47.6g, koolhydraten 109.7g, eiwit 37.8g



### 1. Venkel snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **venkel** in de lengte doormidden en dan in zo dun mogelijke plakjes.



### 2. Venkel roosteren

Verdeel de **venkel** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, 1/8tl zout en een snuf peper. Rooster 5-8min totdat de **venkel** zachter is. Schep de groente dan in een kom en zet opzij tot stap 4.



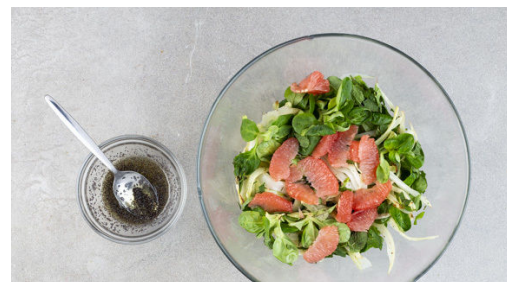
### 3. Sigara's rollen

Rol het **deeg** uit. Snijd de vellen doormidden en leg er 2 op elkaar. Verdeel **1/4e van de kaas** er in een strookje over en dek af met **één plakje spek**. Vouw de lange zijden over het **spek** en rol het **deeg** op, in de vorm van een dikke sigaar. Herhaal tot het **deeg** op is en leg de **sigara's** op de gebruikte bakplaat. Bak ze in 10-12min gaar en knapperig.



### 4. Salade voorbereiden

Schil en snijd de **grapefruit** in partjes of blokjes. Pluk de **muntblaadjes** en hak ze grof. Doe de **grapefruit** met het vrijgekomen **sap**, de **veldsla** en **munt** in de kom met **venkel** en hussel om.



### 5. Dressing maken

Meng de **helft van het maanzaad**, 1el olijfolie, 1el azijn (witte of rode wijn), 1el honing of suiker, 1/8tl zout en een flinke snuf peper. Roer kort voor het serveren de **dressing** door de **salade**.



### 6. Serveren

Schep de **salade** op en bestrooi met de **pompoenpitten**. Serveer de **sigara's** met de **mangoketchup** om in te dippen.