



Börek met spinazie en feta

en komkommersalade met peer en munt



30-40min



2 personen

Wij zijn dol op gevuld deeg - vooral als het gaat om knapperig bladerdeeg met spinazie-fetavulling. Onze versie van de Turkse klassieker börek serveer je met een fruitige salade van peer, verse komkommer en munt. Een feest voor alle zintuigen!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 150g babyspinazie
- 150g feta ⁷
- 1 zakje shoarmakruiden
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 10g witte sesam ¹¹
- 1 citroen
- 10g verse munt
- 1 peer
- 1 minikomkommer

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- grote koekenpan
- bakkwast
- 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 982kcal, vet 64.8g, koolhydraten 68.7g, eiwit 26.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Hak ca. **2/3e van de spinazie** grof, zet de **rest van de spinazie** opzij. Verkruiemel de **feta**.



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 shoarmakruiden** 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 zout, peper en evt. meer **shoarmakruiden**.



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 zijkanten 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 zout en peper



6. Peer snijden

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