

DINNERLY



Bladerdeegbootjes met feta en spiegelei met gebakken groenten



ca. 40min



2 personen

Deze lekkere bootjes zijn geïnspireerd door het Georgische gerecht chatsjapoeri. We serveren bladerdeeg gevuld met feta, aubergine en tomaat en brengen het op smaak met een aromatische za'atar-kruidentmix. Om het af te maken voegen we een eitje toe en druppelen er olie met knoflook en komijn over. Heerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 100g feta ⁷
- 1 tomaat
- 1 aubergine
- 1 zakje za'atar ¹¹
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 zakje komijnzaad
- 2 eieren ³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- bakkwast

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 973kcal, vet 71.5g, koolhydraten 56.5g, eiwit 22.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Mix met een vork de **feta** met 1tl azijn, 1el olijfolie en 2el water tot alles zacht en romig is. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snij 'm in grove blokjes. Snij de **aubergine** in blokjes van ca. 1cm. Schep de **tomaat**, **aubergine** en **kruidenmix** door het **fetamengsel** en kruid met peper.



2. Bootjes maken

Snij het **bladerdeeg** overdwars doormidden. Leg een **bladerdeeghelft** op een bakplaat met bakpapier en rek het uit om een rechthoek te vormen. Vouw de randen een beetje om en knijp de korte kanten bij elkaar zodat er een bootvorm ontstaat. Schep de **helft van de fetavulling** erop.



3. Bootjes bakken

Herhaal dit proces naast het **eerste bootje** met de **rest van het deeg** en de **rest van de vulling**. Bestrijk de **deegranden** met 1tl olijfolie. Bak de **bootjes** ca. 12min in de oven. Pel 1 teen knoflook en snij fijn.



4. Komijnolie maken

Verhit een kleine koekenpan met 2el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak de knoflook in ca. 2min goudbruin. Meng de **helft van de komijn** erdoor en bak ca. 30sec-1min. Neem de **olie** van het vuur en kruid met peper en zout.



5. Eieren garen

Haal de **bootjes** uit de oven en vorm in het midden een kuiltje. Breek de **eieren** open in de kuiltjes. Schuif de bakplaat terug in de oven en bak voor zachte **eieren** 7-9min en voor harde **eieren** 11-13min. Kruid met zout. Druppel de **komijnolie** over de **bootjes** en serveer.



6. Milder kan ook

Komijnolie is heerlijk, maar ook erg dominant van smaak. Als je je gerecht liever iets milder hebt kun je minder komijn aan de olie toevoegen en in plaats daarvan in stap 1 door het fetamengsel roeren.