



Bladerdeegpakketjes met feta, spinazie, courgette & tomatensalade



30-40min



2 personen

Wij vinden bladerdeegpakketjes echt het einde. Waarom? Ze zijn geliefd bij groot en klein, makkelijk te maken en je kunt er gemakkelijk allerlei groenten in verstoppen. Deze vul je met courgette en spinazie. Gecombineerd met de feta, is deze groente overheerlijk en die sappige tomaatjes maken jouw maaltijd af!

Wat je van ons krijgt

- rode ui
- spinazie
- courgette
- feta ⁷
- bladerdeeg ¹
- verse kruidenmix: oregano & peterselie
- tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- koekenpan of wok
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 820kcal, vet 62.9g, koolhydraten 41.8g, eiwit 18.4g



1. Courgette raspen

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/225°C. Rasp de **courgette** grof en meng met een flinke snuf zout. Laat zo 5min staan, doe dan de **courgetterasp** in een zeef en druk het vocht eruit.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak intussen de **ui** fijn. Hak de **spinazie** grof. Pluk de **oreganoblaadjes** en hak deze samen met de **peterselie** fijn.



3. Vulling bakken

Verhit 2-3el olijfolie in een grote koekenpan of wok. Voeg de **ui** en **courgetterasp** toe en bak 8-10min op middelhoog vuur, roer af en toe. Voeg dan de **spinazie** hand voor hand toe en bak tot de **spinazie** is geslonken, ca. 2-3min. Roer dan **2/3 van de gehakte kruiden** door de **vulling** en breng op smaak met peper.



4. Feta voorbereiden

Verkruiemel intussen de **feta** grof.



5. Deeg voorbereiden

Rol het **bladerdeeg** met aanklevend papier op een bakplaat uit. Snijd in 2 even grote rechthoeken. Laat de **vulling** ietwat afkoelen en meng met de **feta**.



6. Pakketjes bakken

Verdeel de **vulling** gelijkmatig over de onderste helft van elk stuk **deeg**. Vouw de **rest van het deeg** over de **vulling** en druk de randjes goed dicht met een vork of je vingers. Bak in 15-20min gaar en goudbruin in de oven. Snijd intussen de **tomaten** in partjes en meng met 1tl olijfolie, zout, peper en de **rest van de kruiden**. Serveer de **sla** met de **pakketjes**.