



Börek met feta en spinazie

en een salade van komkommer, peer en munt



30-40min



2 personen

Börek heb je vast wel eens zien liggen in de Turkse supermarkt. Het zijn dunne deegpakketjes - vaak in de vorm van een lange rol - gevuld met groenten, kaas of vlees. Of een combinatie daarvan. Vandaag maak je zelf börek met een klassieke vulling, namelijk spinazie en feta. Met de snelle salade van peer, komkommer en munt is je maaltijd compleet.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1x baby spinazie
- 1x feta ⁷
- 1 zakje shoarmakruiden
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 zakje 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 2 bakplaten
- grote koekenpan
- bakkwast
- fijne 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 920kcal, vet 59.3g, koolhydraten 68.9g, eiwit 23.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Hak **2/3e van de spinazie** fijn en houd de **rest** apart. Verkruiemel de **feta**.



2. Vulling maken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** in 2-3min glazig. Voeg de **knoflook** en de **helft van de shoarmakruiden** toe, bak 1min en voeg de **gehakte spinazie** toe. Laat slinken en schep de **vulling** in een kom of op een bord om iets af te koelen. Roer de **feta** en 1 ei erdoor en breng op smaak met zout, peper en evt. **meer shoarmakruiden**.



3. Börek vullen

Rol het **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat en snijd het in **4 lange rechthoeken**. Schep de **vulling** op de bovenste helft van de rechthoeken, maar houd de randen vrij. Dek af met de onderste helft en druk de randen aan met een vork.



4. Börek bakken

Bestrijk de **börek** met de **achtergebleven kookvloeistof** en bestrooi met de **sesam**. Bak de **börek** in 15-20min gaar en goudbruin in de oven.



5. Dressing maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pluk de **muntblaadjes** en hak ze fijn. Meng de **munt** met **1el citroensap**, **1tl citroenrasp** en 1el olijfolie. Breng de **dressing** op smaak met zout en peper.



6. Peer snijden

Verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in blokjes. Snijd de **minikomkommer** ook in blokjes. Hussel de **peer**, **komkommer** en de **rest van de spinazie** om met de **dressing**. Serveer de **börek** met de **salade**.