

Ingrediënten

8 kwarteleitjes
250 gram wilde spinazie
8 plakjes diepvriesbladerdeeg,
ontdooid
VOOR DE VULLING: 100 gram plakjes ontbijtspek
450 gram lamsgehakt
1 el fijngesneden tijm
1 el fijngesneden munthalve
1 tl cayennepeper
2 eieren, losgeroerd
2 el slagroom
3 el fijn gemalen beschuit of paneermeel
zout en peper

Tijd: > 1 uur
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gehaktstrudel met kwarteleitjes

Een hartige strudel gevuld met een laag wilde spinazie en kruidig lamsgehakt. Daarin zijn voor de paasei-zoekers kwarteleitjes diep verborgen!

Hulpmiddelen

Bakplaat met bakpapier

Vorbereiding

Kook de eitjes ca. 3 minuten. Laat ze onder koud stromend water schrikken en pel ze. Kook de spinazie ca. 1 minuut in kokend water. Spoel ze onder koud stromend water en laat ze goed uitlekken. Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar en rol ze uit tot een rechthoekige lap van ca. 25x35 cm. Laat het deeg 15 minuten in de koelkast rusten. Verwarm de oven voor op 225 graden.

Bereidingswijze

Bak het ontbijtspek in ca. 5 minuten in een droge koekenpan krokant. Laat het op keukenpapier uitlekken en snijd het klein. Meng het spek, lamsgehakt, tijm, munt, cayennepeper, anderhalf ei, slagroom en beschuit. Maak op smaak met zout en peper.. Vorm een platte rol van het gehakt. Maak over de lengte van het gehakt 2 gleuven, leg de eitjes erin en maak de gleuven dicht. Leg de spinazie op het deeg en daarop de rol gehakt. Vouw het deeg om het gehakt en plak de naden met water vast. Leg de strudel met de naad naar beneden op de bakplaat. Klop het overgebleven ei los met 2 tl water en bestrijk het deeg ermee. Bak de strudel ca. 15 minuten in het midden van de oven. Schakel de oven daarna terug naar 170 graden en bak de strudel in nog ca. 45 minuten gaar en goudbruin.

Serveertips

Warm, in plakken gesneden.