

Ingrediënten voor 4 personen

1 1/2 kilo snijbier - 1 eetlepel
olijfolie - 1 middelgrote ui - 2
teentjes knoflook - 1 theelepel
gemalen nootmuskaat - 200 gram
feta - 1 eetlepel fijn geraspte
citroenschil - 1/4 kopje grof
gehakte munt - 1/4 kopje grof
gehakte peterselie - 1/4 kopje
grof gehakte dille - 4 groene uien
- 16 vellen filodeeg - 125 gram
gesmolten boter - 2 theelepels
sesamzaadjes

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Spanakopita

Vorbereiding

Maak de bieten schoon. Hak de ui fijn. Plet de knoflook. Verkruiemel de feta. Snijd de groene uien fijn. Verwarm de oven voor op 180 graden.

Bereidingswijze

Kook de snijbiet tot hij geslonken is en giet hem af. Druk het vocht eruit en Laat ze uitlekken op keukenpapier. Hak hem grof en spreid hem uit op keukenpapier. Verwarm de olie in een kleine Koekenpan. Roerbak de ui en knoflook tot de ui mals is. Voeg de nootmuskaat toe en roer tot het mengsel geurt. Doe het uimengsel, snijbiet, feta, citroenschil, kruiden en groene uien in een kom. Bestrijk een vel filodeeg met boter en vouw het in de lengte in dieen. Smeer er een beetje boter op telkens als je het vel vouwt. Leg een opgehoopte eetlepel van het snijbietmengsel onder aan de smalle kant van het opgevouwen deegvel, maar laat de rand vrij. Vouw de tegenovergestelde hoek diagonaal over de vulling, zodat je een grote driehoek krijgt. Vouw het deegvel zo helemaal op, telkens in een driehoek. Leg de spanakopita op een ingevette bakplaat, met de rand naar beneden. Hethaal dit met de resterende ingredienten tot je 16 deegzakjes hebt. Bestrijk de spanakopita met de resterende boter en strooi er sesamzaadjes over. Bak ze 15 minuten tot de goudbruin kleuren in de oven.