

Ingrediënten voor 6 personen

8 plakjes bladerdeeg 1 sjalotje 1 teentje knoflook 200 gram spinazie 3 stuks eieren 1 eetlepel boter 2 eetlepel rozijnen 200 gram Arla Apetina® 10% blokjes in water 3 eetlepels slagroom 1 snufje zout 1 snufje peper

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Grieks
Smaak: Hartig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Spinazie-piroggen

Vorbereiding

Laat de plakjes bladerdeeg ontdooien. Hak het sjalotje en de knoflook fijn. Was de spinazie, verwarm wat boter en smoor hierin de spinazie gedurende 4 minuten in een gesloten pan. Voeg het sjalot en de knoflook toe, roer 2 eieren, de rozijnen, de witte kaasblokjes en room erbij. Maak het geheel verder op smaak met versgemalen peper en zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175 C., leg de ontdooide plakjes deeg op een met bakpapier bekleedde bakplaat, steek er met een glas of stekker rondjes uit met een doorsnee van ± 12 cm. Klop een eidooier los, bestrijk de randen van het deeg ermee, leg vervolgens op ieder deegplakje een volle eetlepel van het spinaziemengsel. Vouw het deeg dubbel en druk de randjes goed aan. Bestrijk de bovenkant met het losgeklopte eigeel. Bak de `spinazie-piroggen` in het midden van de voorverwarmde oven in ongeveer 20 minuten goudbruin en gaar. Een lekkere snack of geserveerd met een salade een heerlijke lunch

