

Ingrediënten

200 gr feta 110 gr hüttenkäse 3 el
verse peterselie (fijn gesneden) 1
dl olijfolie 8 vellen filodeeg peper
2 losgeklopte eieren

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Grieks
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tirópites (warme kaaspasteitjes)

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 190 gr. Vergeet niet optijd de filovellen uit de vriezer te halen.

Bereidingswijze

Verkruimel de fetta en voeg de hüttenkäse en de eieren toe. Vermeng alles goed met een vork en voeg wat peper toe. Snijd de filovellen in lange repen van circa 7 cm en dek deze af met een vochtige doek anders drogen ze uit. Neem een reep filo en bestrijk deze met de olijfolie en schep een volle theelepel kaasmengsel in een hoek. Vouw het uiteinde diagonaal om de vulling zodat er een driehoek ontstaat. Vouw zo door tot er een dichte driehoek ontstaat en je reep filo op is. Vouw zo alles en leg ze op een ingevette bakplaat en bestrijk ze met olijfolie. Bak ze dan ong. 15 min. op 190 gr. tot ze goudbruin en knapperig zijn.

Serveertips

Warm serveren. Ik maak ze ook wel eens met spinazie en feta. Gebruik dan goed uitgelekte diepvries spinazie, maar niet te veel en iets opgewarmd!

