



## Briouats met gehakt

*Krokante Marokkaanse driehoekjes van filodeeg gevuld met gekruid gehakt en verse kruiden. Een geliefd hapje bij de thee of als voorgerecht.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>35'</b>	<b>20'</b>	<b>6</b>	<b>Aperitief &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 400 g gemengd gehakt
- 1 pak filodeeg (10 vellen)
- 2 uien, fijngesnipperd
- 2 eieren
- 2 el olijfolie
- 1 kl komijnpoeder
- 1 kl paprikapoeder
- 1 kl kaneelpoeder
- 1/2 bosje verse platte peterselie, fijngehakt

1/2 bosje verse koriander, fijngehakt

80 g boter, gesmolten

zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Verhit de olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur. Stoof de fijngesnipperde ui gedurende 4 minuten tot hij glazig is.
- 2.** Voeg het gehakt toe samen met het komijnpoeder, paprikapoeder en kaneelpoeder. Bak het gehakt al roerend gedurende 8 minuten tot het gaar en rul is. Breng op smaak met zout en peper. Haal de pan van het vuur.
- 3.** Klop de eieren los in een kommetje. Roer de losgeklopte eieren en de fijngehakte kruiden door het warme gehakt. Zet de pan kort terug op laag vuur en roer tot de eieren net gestold zijn. Laat de vulling volledig afkoelen.
- 4.** Verwarm de oven voor op 200 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 5.** Snijd de filovellen in lange repen van ongeveer 8 cm breed. Houd de repen die je niet meteen gebruikt afgedekt met een vochtige keukenhanddoek zodat ze niet uitdrogen. Bestrijk een reep filodeeg met gesmolten boter.
- 6.** Leg een volle theelepel vulling op het onderste uiteinde van de reep. Vouw het deeg diagonaal over de vulling zodat een driehoek ontstaat. Blijf het driehoekje tot het einde van de reep opvouwen. Plak het uiteinde vast met wat gesmolten boter. Herhaal met de overige repen en vulling.
- 7.** Schik de briouats op de voorbereide bakplaat en bestrijk ze royaal met de resterende gesmolten boter.
- 8.** Bak de briouats in de voorverwarmde oven gedurende 15 tot 18 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn. Dien warm op.

**Tip**

Houd ongebruikte filovellen steeds afgedekt met een vochtige keukenhanddoek. Filodeeg droogt zeer snel uit en scheurt dan gemakkelijk bij het vouwen.

**Lekker met**

Verse muntthee of een kommetje harissa als dipsaus.

**Dranktip**

Een glas ijskoude muntthee past uitstekend bij deze hartige hapjes.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)