



Banitsa - Bulgaars filodeeggebak met feta

Krokant filodeeggebak opgerold rond een romige vulling van feta, eieren en yoghurt. In Bulgarije een geliefd ontbijt of hartig gebak bij de koffie.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	40'	6	Ontbijt

Ingrediënten

- 400 g filodeeg (ontdoid)
- 400 g feta
- 4 eieren
- 200 g volle yoghurt
- 1 kl bakpoeder
- 100 g boter (gesmolten)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden en vet een ronde springvorm (diameter 26 cm) in met een beetje boter.
2. Verkruiemel de feta grof in een kom. Klop de eieren los in een aparte kom en meng ze met de yoghurt, het bakpoeder en de zonnebloemolie. Roer dit mengsel door de verkruiemelde feta tot een egale vulling.
3. Leg een vel filodeeg op het werkblad en bestrijk het luchtig met gesmolten boter. Verdeel een dunne laag van de vulling over het vel.
4. Rol het vel losjes op tot een lange rol en leg die in een spiraal in de springvorm, te beginnen vanuit het midden. Herhaal dit met de overige vellen en leg elke rol aansluitend verder in de spiraal tot de volledige springvorm gevuld is.
5. Bestrijk de bovenkant van de banitsa met de rest van de gesmolten boter.
6. Bak de banitsa in de voorverwarmde oven gedurende 40 minuten, of tot het deeg goudbruin en krokant is. Laat 10 minuten rusten alvorens aan te snijden.

Tip

Filodeeg droogt snel uit. Dek de vellen die je nog niet gebruikt met een vochtige theedoek af terwijl je werkt.

Lekker met

Lekker warm geserveerd, eventueel met een lepel volle yoghurt ernaast.

Dranktip

Een glas ayran (gezouten yoghurt drank) is de klassieke Bulgaarse begeleider bij banitsa.