



Gözleme met spinazie en feta

Dun Turks platbrood gevuld met spinazie en verkruimelde feta, plat gebakken tot goudbruin en knapperig. Warm uit de pan het lekkerst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
35'	20'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 300 g bloem
- 1/2 kl zout
- 180 ml lauw water
- 1 el olijfolie
- 400 g verse spinazie
- 1 ui, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, geperst
- 200 g feta, verkruimeld
- 1 el fijngesneden platte peterselie

versgemalen zwarte peper

30 g boter, gesmolten

Bereidingswijze

- 1.** Meng de bloem en het zout in een kom. Voeg het lauwe water en de olijfolie toe en kneed alles tot een soepel, niet-plakkend deeg. Dek af met een vochtige doek en laat 20 minuten rusten op kamertemperatuur.
- 2.** Verhit een scheutje olijfolie in een pan op middelhoog vuur. Stoof de ui glazig en voeg de knoflook toe. Bak nog 1 minuut mee. Voeg de spinazie toe en laat al roerend slinken. Schep de spinazie in een vergiet, laat afkoelen en knijp het overtollige vocht er goed uit.
- 3.** Meng de uitgeknepen spinazie met de verkruimelde feta, de peterselie en ruim versgemalen peper. Proef en kruid bij indien nodig.
- 4.** Verdeel het deeg in 4 gelijke stukken. Rol elk stuk op een licht met bloem bestoven werkblad flinterdun uit tot een grote ronde of ovale lap van ongeveer 30 cm doorsnede.
- 5.** Verdeel de vulling gelijkmatig over de helft van elke lap. Laat een rand van 1 cm vrij. Klap de andere helft erover en druk de randen stevig aan zodat de vulling niet uitloopt.
- 6.** Verhit een droge koekenpan of grillpan op middelhoog vuur. Bak elke gözleme 3 tot 4 minuten per kant tot er goudbruine vlekken verschijnen en het deeg gaar is. Bestrijk onmiddellijk na het bakken met gesmolten boter. Snijd in stukken en serveer warm.

Tip

Knijp de spinazie zo droog mogelijk uit, anders wordt het deeg zacht en scheurt het tijdens het bakken.

Lekker met

Serveer met een frisse komkommeryoghurt of een eenvoudige groene salade.

Dranktip

Een glas koude ayran, de traditionele Turkse yoghurt drank, past hier uitstekend bij.