



Spanakopita met spinazie en feta

Een knapperige Griekse taart van filodeeg met een hartige vulling van spinazie en feta. Heerlijk als voorgerecht, lunch of hapje, warm of koud.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	40'	6	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 1 pak filodeeg (270 gr)
- 600 gr verse spinazie
- 200 gr feta
- 1 ui
- 2 lente-uitjes
- 2 eieren
- 2 el verse dille, fijngehakt
- 100 gr boter, gesmolten
- 3 el olijfolie

een snufje nootmuskaat

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de ui en de lente-uitjes fijn. Verhit de olijfolie in een ruime pan op middelhoog vuur en stooft de ui en lente-uitjes zacht gedurende 5 minuten.
- 2.** Voeg de verse spinazie in delen toe en laat elke portie slinken voor je de volgende toevoegt. Schep regelmatig om. Laat de spinazie volledig afkoelen.
- 3.** Knijp daarna al het vocht grondig uit de afgekoelde spinazie met je handen of in een schone keukenhanddoek. Dit is belangrijk om een natte bodem te vermijden.
- 4.** Hak de uitgeknepen spinazie grof en doe ze in een mengkom. Verkruiemel de feta erover en voeg de losgeklopte eieren, de gehakte dille en een snufje nootmuskaat toe. Kruid met peper en wees spaarzaam met zout, want feta is al vrij zout. Meng alles goed.
- 5.** Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een rechthoekige ovenschotel van ongeveer 20 x 30 cm licht in met boter.
- 6.** Haal de filodeegvellen voorzichtig los. Leg een vel filodeeg in de ovenschotel en laat de randen overlappen. Bestrijk het vel rondom met gesmolten boter. Herhaal dit met de helft van de filodeegvellen, elk vel telkens goed bestreken met boter.
- 7.** Verdeel de spinazievulling gelijkmatig over het filodeeg en strijk glad.
- 8.** Dek af met de overige filodeegvellen, elk opnieuw bestreken met gesmolten boter. Vouw de overhangende randen naar binnen en bestrijk ook de bovenkant royaal met de resterende gesmolten boter.
- 9.** Snijd met een scherp mes voorzichtig de bovenste laag in porties, zonder door de vulling te snijden. Dit laat stoom ontsnappen tijdens het bakken en maakt het achteraf makkelijker snijden.
- 10.** Bak de spanakopita in de voorverwarmde oven gedurende 40 minuten, of tot ze goudbruin en knapperig is. Laat 10 minuten rusten voor je ze volledig doorsnijdt en serveert.

Tip

Bewaar de filodeegvellen die je nog niet gebruikt onder een vochtige keukenhanddoek zodat ze niet uitdrogen en scheuren.

Lekker met

Serveer met een frisse komkommersalade of tzatziki.

Dranktip

Een koele Griekse assyrtiko of een droge rose wijn past uitstekend bij de zilte feta en het knapperige deeg.

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