



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
40'	20'	6	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 400 g gemengd gehakt
- 1 pak filodeeg (10 vellen)
- 2 uien
- 2 eieren
- 2 el olijfolie
- 1 tl komijnpoeder
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl kaneel

1 bosje verse peterselie
1 bosje verse koriander
80 g gesmolten boter
zout en peper

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een pan en bak de fijngesnipperde ui 4 minuten.
2. Voeg het gehakt toe met komijn, paprikapoeder en kaneel en bak 8 minuten tot het gaar en rul is. Kruid met zout en peper.
3. Klop de eieren los, roer ze samen met de gehakte kruiden door het warme gehakt zodat ze net stollen. Laat afkoelen.
4. Snijd de filovellen in lange repen en bestrijk ze met gesmolten boter.
5. Leg een lepel vulling op het uiteinde van een reep en vouw ze driehoekig op, telkens omslaand tot een pakketje.
6. Verwarm de oven voor op 200 graden en leg de briouats op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk ze met boter.
7. Bak ze 18 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn. Dien warm op.

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