



## Banitsa - Bulgaars filodeegebak met feta

*Krokant filodeegebak 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	Gebak & dessert

### Ingrediënten

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

2 el zonnebloemolie

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 180 graden en vet een ronde springvorm in.
2. Verkruimel de feta in een kom. Klop de eieren los en meng met de yoghurt, het bakpoeder en de olie. Roer door de feta.
3. Leg een vel filodeeg op het werkblad en bestrijk luchtig met gesmolten boter. Verdeel een dunne laag vulling over het vel.
4. Rol het vel losjes op tot een slang en leg die in een spiraal in de springvorm. Herhaal met de overige vellen en leg ze aansluitend verder in de spiraal.
5. Bestrijk de bovenkant met de rest van de boter.
6. Bak de banitsa 40 minuten goudbruin en krokant. Laat 10 minuten rusten voor je aansnijdt.

---

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