



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	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

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

3 el olijfolie
nootmuskaat
peper en zout

Bereidingswijze

1. Snipper de ui en de lente-uitjes en stoof ze zacht in de olijfolie. Voeg de spinazie in delen toe en laat ze slinken. Laat afkoelen en knijp daarna al het vocht eruit.
2. Hak de uitgelekte spinazie grof en doe ze in een kom. Verkruiemel de feta erover en voeg de losgeklopte eieren, de dille en wat nootmuskaat toe. Kruid met peper en zout. Wees voorzichtig met zout want feta is al zout.
3. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een ovenschotel in.
4. Leg een vel filodeeg in de schotel en bestrijk het met gesmolten boter. Herhaal met de helft van de vellen, telkens met boter ertussen.
5. Verdeel de spinazievulling gelijkmatig over het deeg.
6. Dek af met de overige vellen filodeeg, elk weer bestreken met boter. Stop de randen netjes in en bestrijk de bovenkant.
7. Snijd met een scherp mes het deksel licht in tot porties en bak de spanakopita 40 minuten tot ze goudbruin en knapperig is. Laat even rusten voor je ze snijdt.

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