

Gevulde deeg flappen

2 soorten: met feta en kruiden.
met spinazie en feta.

Ingrediënten:

- 1 bladerdeeg flapjes 2 doosjes van 10, diepvries jumbo. Filodeeg kan ook.
- 2 spinazie, vers of uit de diepvries.
- 3 1 ui.
- 4 zout, peper, rode pepertje .
- 5 kookroom.
- 6 feta van de turk.
- 7 gesneden munt.
- 8 gesneden peterselie.
- 9 geklopte eigeel.

Bereiden:

1e 10:

- 1 meng gesneden spinazie met gesnipperde ui en de verkruimelde feta en pepertje.
- 2 voeg beetje kookroom toe en meng.
- 3 maak bergjes op de ontdooide bladerdeegflapjes.
- 4 vouw ze dicht en bestrijk met eigeel.

2e 10:

- 1 feta verkruimelen, 1 bol.
- 2 kruiden snipperen, fijn en erdoor mengen.
- 3 maak bergjes op de bladerdeegflapjes.
- 4 vouw dicht en bestrijk ze met eigeel.

20 minuten in de oven volgens gebruiksaanwijzing verpakking.(220/180 graden)

- * zowel koud als warm lekker allebei.