

Spinazieflapjes

Ingrediënten: (voor 2 personen)

- diepvries bladspinazie (200 gram)
- handje pijnboompitten
- 1 ui
- ½ pakje rookvlees
- geraspte kaas
- 2 plakken bladerdeeg
- peper en zout
- eventueel kruiden naar keuze (bijvoorbeeld bruchette)
- geklutst ei

Bereiding:

- Rooster eerst de pijnboompitten in een wok. Hou deze apart. Bak de ui en doe daar de spinazie bij.
- Vet een ovenschaal in en leg hierin twee plakjes bladerdeeg met de droge kant naar beneden.

- Als de spinazie warm is doe je er, vlak voordat je het op het bladerdeeg legt, de pijnboompitten, kaas en rookvlees doorheen.
- Leg het mengsel op het bladerdeeg en vouw het in een driehoek. Druk de randen goed dicht met een vork.
- Bestrijken de bovenkant met een geklutst ei en bak het in een voorverwarmde oven op 200 °C af in ± 20-25 minuten.

