

Slaatje met gevulde filodeegpakketjes

Benodigheden

- filodeeg
- feta
- zongedroogde tomaten
- verse basilicum
- olijven
- gemengde sla, tomaten, paprikablokjes
- vinaigrette van olijfolie, azijn en gesnipperd sjalotje

Bereidingswijze

- feta, gedroogde tomaten, olijven en basilicum mengen
- filodeegblad opvouwen en in brede repen snijden
- de bovenste helft van de repen lichtjes inwrijven met olie
- een deeltje van het mengsel onderaan op het deeg leggen en opvouwen tot een pakketje of een rolletje
- oven voorverwarmen op 180 ° en de pakketjes een 20-tal minuten bakken
- warm of afgekoeld opdienen (niet te lang op voorhand bakken)

De filodeegbladen blad per blad verwerken en de overschot steeds afdekken met een vochtige doek, indien je 2 bladen op mekaar wil gebruiken (bij een wat grotere vulling) deze op mekaar hechten door er eentje lichtjes in te strijken met olie.

- de sla, tomaten en paprikablokjes op een bord schikken en besprenkelen met vinaigrette
- juist voor het opdienen de gevulde filodeegpakketjes erbij schikken

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie <http://www.kwbreet.be>

