

## Ingrediënten

4 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)  
200 g Spinazie  
100 g Feta  
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)

## Keukenspullen

Bakplaat  
Bakpapier  
Zeefje

---

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 180°C). Leg bakpapier op de bakplaat of vet de bakplaat in met boter.

Laat de **Koopmans bladerdeeg (4 plakjes)** ontdooien en verwijder de folie.

### Liever zelf bladerdeeg maken?

In het artikel '[Zelf bladerdeeg maken](#)' leggen wij je uit hoe je dit doet.

---

## 2. Spinazievulling maken

Snijd de **spinazie (200 g)** klein en bak het even, totdat het is geslonken.

Duw met behulp van een zeefje het vocht uit de spinazie.

Verbrokkel de **feta (100 g)** door de spinazie.

---

---

### 3. Bladerdeeghapjes maken

Leg de plakjes bladerdeeg op een werkblad en leg in het midden wat spinazievulling.

Rol de bladerdeegplakjes met vulling op en smeer ze in met losgeklopte **ei (1 stuk)**. Snijd de rolletjes in drieën.

Leg de bladerdeeghapjes op de bakplaat met de plakrand naar beneden.

Bak ze in ongeveer 20 minuten goudbruin in de oven.

#### Bladerdeeg bewaren

Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel '[Bladerdeeg opnieuw invriezen](#)' vind je alles wat je moet weten.