Bladerdeeghapjes met spinazie en feta

Ingrediënten

4 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
200 g (gram) Spinazie
100 g (gram) 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.

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.