Vegan borrelhapjes van bladerdeeg met spinazie

Ingrediënten

1 Pak Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
2 Teentje(s) Knoflook
2 Stuk(s) Rode ui
250 g (gram) Champignon (kastanje)
scheutje(s) Olijfolie
150 g (gram) Spinazie (baby)
2 tl. (theelepels) Balsamico azijn
Zout
snufje Peper
1 tl (theelepels) Chilivlokken

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Koekenpan
Vork
Vergiet

1. Zo maak je ze!

2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 175°C). Laat de **plakjes bladerdeeg (1 pak Koopmans Bladerdeeg)** los van elkaar met het folie onder op het aanrechtblad licht ontdooien.

3. Maak een vegan spinazie-champignonvulling

Pel en snijd de **knoflook (2 tenen)** en **rode ui (2 uien)** fijn.

Snijd de **(kastanje)champignons (250 g)** in vieren. Verhit een **scheutje olijfolie** en fruit de **knoflook** en de **ui** aan.

Voeg de **champignons** toe en breng op smaak met **peper** en **zout**.

Voeg wanneer de champignons bruin kleuren de **balsamico-azijn (2 el)** toe en laat het geheel 5 minuten karamelliseren.

Voeg tot slot de **spinazie (150 g)** toe en bak tot deze geslonken is. Verdeel het champignon-spinaziemengsel over één hoek van het bladerdeeg en vouw deze diagonaal dicht.

Druk de randjes aan met een vork.

Bestrijk de bovenkant van de mini-calzones met wat **olijfolie**.

> Laten uitlekken
> Laat het champignon-spinaziemengsel als het te vochtig is uitlekken in een zeef.

4. Bak je vegan bladerdeeghapjes

Bak de mini-calzones ongeveer 15 minuten in de oven totdat ze goudbruin zijn. Haal uit de oven en strooi de **chilivlokken (1 tl)** erover.