



# Vegan borrelhapjes van bladerdeeg met spinazie

## Ingrediënten

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