



Turkse börek met spinazie

en granaatappel-komkommersalade



30-40min



Voor 3-4 personen

Vandaag maak je een klassieker uit de Turkse keuken: börek. Dit bladerdeegpasteitje kan met allerlei variaties worden gevuld. Dit keer ga je voor spinazie, feta en kruidige za'atar; een specerijenmelange van tijm, marjolein, oregano, sesam en een vleugje sumak. Geserveerd met een granaatappelsalade want je bent zo in het zonovergoten Zuiden. En houd je nog een stukje börek over? Eet dat dan de volgende dag lekker als lunch!

Wat je van ons krijgt

- rode ui
- granaatappel
- feta ⁷
- citroen
- wit sesamzaad ¹¹
- verse munt
- za'atar ¹¹
- knoflook
- bladerdeeg ¹
- komkommer
- babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- 2 bakplaten
- bakpapier
- keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- oven
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladere kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Snijd de granaatappel in vieren en doe de stukken in een kom met water. Maak de pitjes los. Verwijder de vliesjes en giet af; verwijder evt. achtergebleven vliesjes.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 860 0kcal, vet 65,9g, eiwit



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Pel en hak de **uien** en **knoflook** fijn. Was de **babyspinazie** grondig en laat uitlekken in een vergiet. Hak dan **2/3e van de spinazie** grof. Bewaar de **rest van de spinazie** voor stap 6. Verkrummel de **feta** grof.



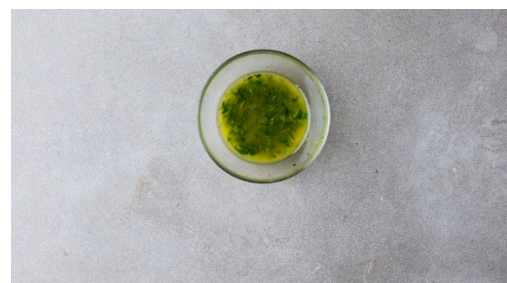
4. Börek bakken

Bestrijk de **pakketjes** met het in de kom **achtergebleven vocht** en bestrooi ze vervolgens met de **sesamzaadjes**. Bak de **börek** in 15-20min goudbruin en gaar in de oven. Wissel de bakplaten halverwege om voor een gelijkmatige garing.



2. Börekvulling maken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **uien** in 2-3min glazig. Voeg **3-4tl za'atar** en de **knoflook** toe en bak 1min mee. Voeg de **gehakte spinazie** toe en roerbak tot de **blaadjes** zijn geslonken. Doe de **vulling** in een kom en breng op smaak met een snufje zout en peper. Roer de **feta** en 1 losgeklopt ei door de **vulling**.



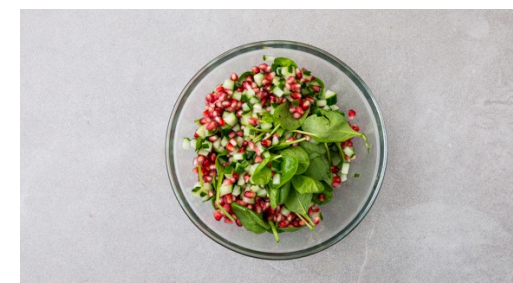
5. Dressing maken

Rasp intussen de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pluk de **muntblaadjes**, hak ze fijn en doe de **steeltjes** weg. Maak een **dressing** van **1-2el citroensap**, **1tl citroenrasp**, 1-2el olijfolie, de **fijngehakte munt**, een snuf zout, peper en evt. een snufje suiker.



3. Börek vouwen

Rol **elk stuk bladerdeeg** met aanklevend bakpapier uit. Snijd **elk stuk deeg** in 4 lange, even brede repen. Leg **1/8e van de vulling** (schem niet te veel **vocht** mee) op de bovenste helft van **1 deegreep**. Vouw de **reep** dubbel en druk de zijkanten met een vork goed dicht. Leg het **pakketje** op een bakplaat met bakpapier en herhaal totdat je in totaal **8 pakketjes** hebt.



6. Salade maken

Halveer en ontpit de **granaatappel** (zie **kooktip, links**). Snijd de **mini-komkommer** in de lengte doormidden en schraap evt. de zaadjes er met een lepel uit. Snijd de **komkommer** in kleine blokjes en meng met de **rest van de spinazie**, de **granaatappelpitjes** en **citroen-munt dressing**. Serveer de **börek** met de **salade**.