

Geitenkaaspakketjes

met spinazie en frisse tomatensalade



30-40min



Voor 3-4 personen

Kleine cadeautjes op tafel, daar zijn we dol op bij Marley Spoon. Daarom geven we je vandaag graag dit heerlijke deegpakketje gevuld met geitenkaas en lentegroenten als courgette en spinazie. Je bakt de pakketjes knapperig en bruin in de oven en pakt ze aan tafel uit. Serveer deze geitenkaascadeautjes samen met een frisse tomatensalade verrijkt met basilicum.

Wat je van ons krijgt

- rode ui
- courgette
- verse kruidenmix: oregano & peterselie
- bladerdeeg ¹
- baby spinazie
- tomaten
- zachte geitenkaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- keukenrasp
- oven
- zeef

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

Kooktip

Bestrijk het bladerdeeg met een losgeklopt ei of een beetje melk voor een extra mooi glanzend laagje.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 825kcal, vet 56.0g, koolhydraten 55.5g, eiwit 21.0g



1. Courgette raspen

Verwarm de oven voor op 220°C. Rasp de **courgette** grof en meng de **rasp** met 1/2tl zout in een zeef. Laat zo 5min staan en druk er dan er zo veel mogelijk vocht uit.



2. Groenten voorbereiden

Pel en hak de **ui** fijn. Pluk de **oreganoblaadjes** en hak deze samen met de **peterselie** fijn. Doe de steeltjes weg.



3. Groenten bakken

Verhit 2-3el olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **ui** met de **courgetterasp** 8-10min. Was de **babyspinazie** grondig en voeg dan de **spinazie** beetje bij beetje aan de pan toe en roerbak tot de **blaadjes** zijn geslonken. Roer **2/3e van de gehakte kruiden** door de **groenten** en breng op smaak met peper.



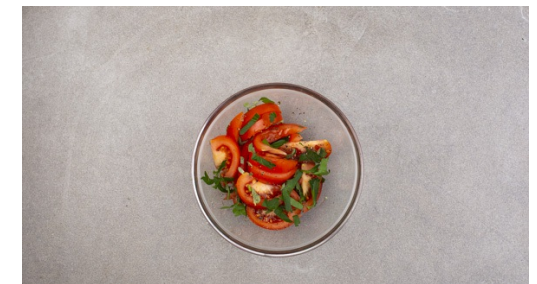
4. Deeg voorbereiden

Rol **elk stuk bladerdeeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit en snijd **elk stuk deeg** in 2 evengrote rechthoeken. Neem de **groenten** uit de pan en doe ze in een kom. Roer de **geitenkaas** erdoor.



5. Pakketjes bakken

Verdeel de **vulling** gelijkmatig over de onderste helft van **elk deeglapje**. Vouw de **rest van het deeg** over de **vulling** en druk de randjes goed dicht met een vork of je vingers (**zie kooktip, links**). Bak de **geitenkaaspakketjes** 15-20min in de oven tot ze gaar en goudbruin zijn. Wissel de bakplaten halverwege.



6. Salade maken

Snijd de **tomaten** in partjes en meng ze met 1tl olijfolie, zout, peper en de **rest van de verse kruiden**. Serveer de **geitenkaaspakketjes** met de **salade** ernaast.