

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 1 persoon)

Groep	Vegetarische hoofdgerechten	
Seizoen	Niet seizoengebonden	
Keuken	Grieks	Lekker met
Beoordeling	Zeer goed	

Ingrediënten

1 eetlepel(s)	Olijfolie
1 snuf	Paprikapoeder
1 snuf	Cayennepeper
1 stuk	Eieren
1 snuf	Peper
5 gram	Peterselie
1 snuf	Oregano
150 gram	Feta
2 plakje(s)	Bladerdeeg

Voorbereiding

Haal de plakjes bladerdeeg uit de vriezer en leg e los op het aanrecht om te ontdooien.

Prak de feta fijn met een vork.

Klop het ei met een flinke snuf peper los.

Vermeng de feta met de oregano, de peterselie, de cayennepeper, de paprikapoeder en 90% van het losgeklopte ei.

Vet een bakplaat in met de olijfolie en leg hierop één bladerdeegplakje. Schep hierop het fetamengsel en vorm er met de handen of met twee lepels een bolletje van. Vouw het bladerdeegplakje onderom het bolletje. Leg het andere plakje er als een deksel bovenop en vouw het er om heen.

Bestrijk het bolletje met het restant van het ei.

Bereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden en bak het bolletje gedurende 20 minuten. Verwarm daarna de oven door naar 200 graden en verwarm het bolletje nog eens 3 minuten.

Wist u dat ...