



Spanakopita met kaas en spinazie



Ingrediënten

- 300 gram spinazie
- 200 gram Henri Willig Koekaas met Kalamata Olijf en Tomaat
- 4 bosuien
- 3 teentjes knoflook
- 1 citroen
- 3 grote eieren
- 20 vellen filodeeg
- Stuk roomboter
- Verse dille
- Sesamzaadjes

Ontdek de heerlijke smaken van Griekenland met deze zelfgemaakte spanakopita! Spanakopita is een hartige filodeegrol gevuld met een romige mix van verse spinazie, kaas en kruiden zoals dille. Wij hebben er een Nederlandse draai aan gegeven door Goudse kaas te gebruiken, die heerlijk smeuïg smelt en extra smaak toevoegt. Deze knapperige lekkernij is perfect als lunch, borrelhapje of lichte avondmaaltijd. Binnen anderhalf uur zet je deze goudbruine, smaakvolle Griekse klassieker op tafel die iedereen zal verrassen.

Bereidingswijze

- 1: Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2: Haal de stelen van de spinazie, snij het blad fijn, meng met zout en laat 20 minuten intrekken. Spoel af onder koud water en laat goed uitlekken.
- 3: Snij de bosui in dunne ringen. Bak bosui en knoflook 2-3 minuten in olie. Voeg spinazie toe en laat slinken. Knijp vocht eruit.
- 4: Klop de eieren los, rasp de kaas, snijd de dille fijn. Meng dit met spinazie, citroenrasp, zout en peper. Verdeel in porties.
- 5: Stapel voor één spanakopita 4 filodeegvellen met boter ertussen. Schep 1 portie mengsel op het deeg, rol op en vouw zijanten naar binnen. Herhaal.
- 6: Vet ovenschaal in, leg de spanakopita's erin, bestrijk met boter, bestrooi met sesamzaad en bak 35-45 minuten goudbruin.
- 7: Laat 15 minuten afkoelen en serveer.

Onze Koekaas met Kalamata Olijf en Tomaat is een seizoensproduct en daarom niet het hele jaar door verkrijgbaar. Maar geen zorgen als je deze hebt gemist - we hebben genoeg andere smaakvolle kazen die perfect in dit gerecht passen. Probeer bijvoorbeeld eens onze Koekaas met Kruiden en Knoflook voor een klassieke kruidige touch of geef de spanakopita's een pittige kick met onze Koekaas met Chili.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur



Kan ik spanakopita van tevoren maken of invriezen?

Ja, spanakopita kun je zowel van tevoren bereiden als invriezen, wat het een ideaal gerecht maakt voor drukke dagen of feestjes! Je kunt de filodeegrolletjes vullen en oprollen tot aan het punt dat ze de oven in gaan. Bewaar ze afgedekt in de koelkast tot je ze wilt bakken. Bak ze daarna zoals in het recept aangegeven. Daarnaast kan spanakopita zowel voor als na het bakken worden ingevroren.

Voor het bakken: Rol de gevulde filodeegrolletjes op, leg ze op een bakplaat en vries ze eerst los in. Vervolgens kun je ze in een diepvrieszak of -doos bewaren. Bak ze direct uit de vriezer, voeg een paar extra minuten toe aan de baktijd.

Na het bakken: Laat de spanakopita volledig afkoelen, wikkel elk rolletje losjes in folie of bewaar in een luchtdichte doos. Bij 175–180°C kun je ze opwarmen in de oven tot ze weer knapperig zijn.

Tip: Voor het beste resultaat blijft de filodeeglaag het krokantst als je de rolletjes direct uit de vriezer in de oven bakt, in plaats van eerst te ontdooien.

Dit recept is in opdracht gemaakt door [Cyn In Koken](#).