

Gevulde bladerdeeg driehoeken

Ingrediënten

- Bladerdeeg (1 pakje)
- Scheutje olie om in te bakken
- Ui (2x)
- Knoflook (3 teentjes)
- Paprika (1)
- Spinazie (1zak van 200 gram)
- Kruiden: zout, peper, oregano
- Tonijn (1 blikje)

Optioneel: geraspte kaas (1 zakje)

Bereiding

1. Snij de ui en knoflook in stukje en bak deze 5 minuten in een pan met een beetje olie.
2. Snij de paprika in blokjes, bak deze een paar minuten mee.
3. Doe handje voor handje de spinazie in de pan (elke keer als de spinazie geslonken is weer een beetje spinazie er bij doen).
4. Voeg de kruiden naar eigen smaak toe en meng het mengsel goed door elkaar.
5. Vul de bladerdeeg plakjes met een schepje van het mengsel en vouw deze dicht, met een vork kan je de randen extra dichtdrukken.

Optioneel: je kan in plaats van tonijn geraspte kaas doen.

Eet smakelijk!

