

# Spinazierol van bladerdeeg: makkelijk én lekker!

*Dit recept is geschikt voor 4 personen*

*Vorbereidingstijd: 15 minuten*

*Kooktijd: 5 minuten*

*Baktijd: 20 minuten*

## Ingrediënten spinazierol

- 1 pak bladerdeeg
- 200 g babyspinazie
- 2 sjalotten
- 2 tenen knoflook
- 8-10 cherry tomaatjes
- 1 el zonnebloemolie
- 100 g feta
- zout
- peper

## Bereiding

*Verwarm de oven voor op 180 graden*

1. Was de spinazie, pel en snipper de sjalotten en de knoflook en snijd de cocktailtomaten in vieren.
2. Verhit de olie in een pan en fruit hierin de sjalotten, knoflook en tomaten. Voeg tenslotte nog kort (1-2 minuten) de babyspinazie toe.
3. Haal de bladerdeeg uit de vriezer en leg de plakjes naast elkaar zodat deze kunnen ontdooien. Maak nu van 2 plakjes 1 lange lap door deze met een randje over elkaar te leggen en aan te duwen zodat er 1 lap bladerdeeg ontstaat zoals op de foto.
4. Laat het mengsel een beetje afkoelen en verdeel het over het uitgerolde bladerdeeg.
5. Verkruiemel de feta over de vulling en strooi er zout en peper over.
6. Rol het bladerdeeg voorzichtig op en vouw de uiteinden over de rol heen dicht.
7. Leg de spinazierol op een met bakpapier bekleed bakblik en bak hem in circa 20 minuten in de op 180 graden voorverwarmde oven goudbruin.



**Eetsmakelijk!**