



Dit recept is gedownload van de website [www.griekserestaurants.com](http://www.griekserestaurants.com)

Hier lees je meer over onze ervaringen met uiteten gaan bij Griekse restaurants én hoe je thuis zelf Griekse gerechten kunt maken.

## **Spanakopita**

Ingrediënten voor de spanakopita

500 gram spinazie

Enkele takjes munt (blaadjes gesneden)

Scheutje olijfolie

500 gram feta

150 ml bruisend water

500 gram filodeeg

Gesmolten boter of maisolie

4 geklutste eieren

Ronde ovenschaal of springvorm

## **Bereiding**

### **Stap 1**

Verwarm de oven voor op 180°C. Voor de vulling: verkruimel de feta. Stoof de spinazie en de munt lichtjes aan in de olijfolie. Laat dit afkoelen en meng er de verkruimelde feta, de geklutste eieren en 100 ml bruisend water door.

### **Stap 2**

Neem een vel filodeeg en bestrijk dit met de gesmolten boter of maisolie. Leg er een tweede vel filodeeg op, verdeel er wat van de vulling over en rol op als een worst.

Tip: werken met filodeeg vergt een beetje handigheid. De vellen zijn heel broos. Dek de vellen die je niet meteen verwerkt af met een vochtige doek.

### **Stap 3**

Herhaal dit tot alle ingrediënten op zijn. Maak van de rolletjes een spiraal en leg deze in een ingevette ovenschaal of springvorm. Giet er de rest (50 ml) van het bruisend water overheen.

### **Stap 4**

Zet de schaal in de voorverwarmde oven en bak ongeveer 50 minuten af tot de bovenkant van de spanakopita mooi bruin is.

***Kali orexi!***