

Spinazieflapjes

Ingrediënten

- 2 eetlepels rozijnen
- 1,5 eetlepel olijfolie
- 450 gram spinazie (diepvries, ontdooid)
- 6 ansjovisjes uit blik, uitgelekt
- 2 uitgeperste knoflookteentjes
- 1 geklopt ei
- 350 gram feuilletédeeg
- zout en peper
- 25 gram gehakte pijnboompitten

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 5.
2. Week de rozijnen tien minuten in warm water. Laat ze uitlekken en hak ze fijn.
3. Verwarm de olie in een pan en voeg de spinazie toe. Doe een deksel op de pan en laat dit 2 minuten sudderen.
4. Haal de deksel eraf en laat op een hoog vuur het vocht verdampen.
5. Voeg de ansjovis en de knoflook toe.
6. Roer 1 minuut. Voeg rozijnen en pijnboompitten toe en laat afkoelen.
7. Maak 20 rondjes van feuilletédeeg (7,5 centimeter doorsnede).

8. Leg op elk rondje 2 theelepels vulling en vouw het rondje dicht (plak deegrandjes aan elkaar met koud water).
9. Bestrijk de flapjes met geklopt ei.
10. Leg de flapjes op een bakplaat, bedekt met bakpapier.
11. Laat in 15 minuten bruin worden. Serveer direct.