

Spanakopittakia

Voor vier stuks als voorgerecht of 12 tot 14 kleine hapjes:

4 (bij kleine hapjes: 6 of 7) plakjes bladerdeeg – 250 g verse spinazie – 1 ei – ca. 100 g feta (of gemengd met geraspte kaas) – 2 el verse peterselie en 1 el verse dille (of beetje gedroogde) – peper – zout.

Ontdooi het bladerdeeg. Maak de spinazie schoon en snijd kleiner. Doe het met 1 tl zout in een kom en roer goed om. Doe het over in een vergiet en laat het 1 uur uitlekken. Knijp de spinazie goed uit en vermeng met ei, feta, gehakte kruiden en peper.

* Rol (of trek met de handen) het bladerdeeg iets groter/dunner. Leg aan een kant $\frac{1}{4}$ van het spinaziemengsel en rol het op. Rol dan deze rolletjes tot een 'slak', oftewel in het rond. Doe dit met elke plak bladerdeeg en leg dan de rolletjes op bakpapier op de bakplaat. Prik ze hier en daar in met een vork en bak dan ca. 25 minuten in een oven van 220 graden tot ze gaar en lichtbruin zijn.

* Andere vorm (kleinere hapjes):

Snijd het plakje bladerdeeg door de helft (recht of schuin). Trek het een beetje uit elkaar zodat het wat dunner wordt. Vul met het mengsel. Vorm dan vierkante pakketjes of driehoekjes. Prik in met een vork zodat er lucht in kan en bak ze in ca 20 minuten in een oven van 200 graden gaar en lichtbruin.

Tiropitakia

Voor 15-20 hapjes: 75 g feta – 50 g geraspte kaas – een stuk of 8 plakjes bladerdeeg – 3 el verse peterselie, fijngeknipt – 1 ei, geklutst.

Ontdooi het bladerdeeg. Prak de feta fijn en vermeng met de overige ingrediënten. Snijd de plakjes bladerdeeg door de helft en vul een helft met 1 el van het kaasmengsel. Plak de zijanten goed op elkaar met wat water en leg op de (ingevette of met bakpapier bekleedde) bakplaat. Bak in ca 20-25 minuten goudbruin.

Beide bladerdeeghapjes kunnen goed ingevroren worden.

