



Pastei met pittig gehakt & feta

12 stuks

🕒 65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 80 ml olijfolie ± 5 el
- 🍴 1 grote ui fijngesneden
- 🍴 50 g pijnboompitten
- 🍴 500 g rundergehakt
- 🍴 1 el baharat
- 🍴 100 g tomatenpuree 5 el
- 🍴 4 rijpe tomaten fijngesneden
- 🍴 ½ bosje bladpeterselie blaadjes fijngesneden
- 🍴 200 g feta verbrokken
- 🍴 16 vellen filodeeg
- 🍴 120 g boter gesmolten
- 🍴 2 el wit sesamzaad
- 🍴 citroenpartjes
- 🍴 Griekse yoghurt

MATERIAAL: bakvorm

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in een grote koekenpan op matig vuur.
2. Bak hierin de ui met de pijnboompitten ± 5 minuten onder af en toe omscheppen.
3. Voeg het gehakt toe en bak het rul in ± 5 minuten terwijl je het losmaakt met een pollepel.
4. Voeg de baharat, tomatenpuree, tomaten en wat zeezoutvlokken en versgemalen zwarte peper toe.
5. Bak ± 10 minuten onder af en toe omscheppen tot het mengsel aromatisch is en de tomaten gaar zijn.
6. Neem van het vuur.
7. Schep de peterselie en feta erdoor.
8. Laat volledig afkoelen.
9. Verwarm de oven voor op 200°C.
10. Snijd de filodeeg doormidden.
11. Kwast 4 vellen filodeeg in met boter en leg ze op elkaar. Schep een 1/8 van het gehaktmengsel langs een korte kant van de stapel deegvellen en rol op rond de vulling.
12. Herhaal dit met de rest van de filovellen en de vulling.
13. Leg de filodeegrolletjes met de naad omlaag in de bakvorm, kwast ze in met nog wat boter en bestrooi met sesamzaad.
14. Bak ze in 30-35 minuten goudbruin en krokant.
15. Laat enigszins afkoelen en serveer met de citroenpartjes en Griekse yoghurt.



Bron: deliciousmagazine.nl