

# Deegkussentjes met spinazie en feta

2 uien

600 gr spinazie

400 gr feta

30 gr platte peterselie

2 eieren

Pak pastry/filodeeg (heb ik nog voldoende in diepvries)

Sesamzaad

Snipper de ui. Verhit de olie in een grote hapjespan en fruit de ui, voeg de spinazie in delen al roerend toe en laat slinken.

Breng op smaak met peper en zout. Haal van het vuur en laat 10 min afkoelen. Verkruiemel ondertussen de feta, snijd de peterselie fijn. Klop het ei los in een kommetje.

Doe de spinazie in grote zeef en druk zoveel mogelijk vocht eruit. Meng de spinazie met de feta en de peterselie. Verwarm de oven voor op 180 C.

Neem de vellen deeg uit de verpakking, leg een vel deeg met een punt naar beneden voor je. Leg een lepel van het mengsel net beneden het midden van het vel en vouw de onderkant naar boven en druk dit wat aan.

Vouw de zijkanten van het deeg naar binnen en vouw/rol het verder naar boven strak op. Bestrijk de punt met wat losgeklopt ei met hulp van een kwastje en plak het vast. Bestrijk ook de bovenkant met ei en bestrooi het met wat sesamzaad.

Maak zo de rest van het deeg en mengsel op.

Verdeel de kussentjes over een met bakpapier beklede bakplaat, bak ca 25 min in het midden van de oven tot ze gaar en knapperig zijn.

Dit is omgerekend voor ongeveer 20 personen