

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta



Filodeeg gevuld met fetakaas en peterselie

Tussendoortje (10 stuks)
30 minuten

- 200 gram Griekse feta
- 2 tenen knoflook, fijngenhakt
- 4 eetlepels platte peterselie, fijngenhakt
- 1 theelepel gedroogde rode peper, fijngenhakt
- 1 pak diepvries filodeeg, (225 g) ontdooid
- 4-6 eetlepels olijfolie

Verwarm de oven voor op 200° graden. Verkruiemel de feta boven een kom en meng er de knoflook, peterselie en gedroogde rode peper met wat versgemalen zwarte peper door.

Spreid één voor één de plakjes filodeeg uit en leg 2 cm boven de onderkant een streep van het fetamengsel. Vouw eerst de onderkant en dan de zijkanten van het deegplakje over de vulling en rol het plakje deeg vanaf de onderkant strak op.

Bestrijk de deegrolletjes rondom met olijfolie en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de rolletjes in de oven in 20 minuten knapperig bruin.

Serveer ze lauwwarm of koud.

Filo pastry filled with feta cheese and parsley

Snack (10 pieces)
30 minutes

- 200 grams of Greek feta cheese
- 2 cloves of garlic, finely chopped
- 4 tbsp of flat parsley, finely chopped
- 1 tsp of dried chili pepper, finely chopped
- 1 pack of deep freeze filo pastry, (225 gr), defrosted
- 4-6 tbsp of olive oil

Preheat the oven at 200 degrees. Crumble the feta above a bowl and mix it with the garlic, parsley, dried chili pepper and some freshly grinded black pepper.

Spread one for one the slices filo pastry and lay 2 cm above the underside a stripe with the feta mixture. Fold the bottom first and then the sides of the dough of the dough slice over the filling and roll the slice dough from the bottom tight up.

Smear the dough rolls with olive oil on all sides and lay them on a with baking paper covered baking tray. Bake the rolls for 20 minutes in the oven crisp brown.

Serve them lukewarm or cold.

Pasta filo relleno con queso feta y perejil

Tentempié (10 unidades)
30 minutos

- 200 gramos queso feta griego
- 2 dientes de ajo, picado
- 4 cucharadas de perejil, picado
- 1 cucharadita de guindilla secado, picado
- 1 paquete pasta filo congelación, (225 gramos), descongelarse
- 4-6 cucharadas del aceite de oliva

Precalienta el horno en 200 grados. Desmigala el feta sobre un cuenco y mezcla el ajo, perejil y guindilla secado con algo molido fresco pimienta negra por lo.

Extiende uno a uno los rodajas de pasta filo y pon 2 cm sobre la parte de abajo un línea de la mezcla de feta. Dobla primero la parte de abajo y después los costados de la rodaja de pasta filo sobre del relleno y enrolla la rodaja de pasta filo desde la parte de abajo liso.

Unta los rollos de pasta alrededor con aceite de oliva y pon los en un bandeja de horno cubrie con papel del horno. Dora los rollos en el horno crujiendo en 20 minutos.

Sirve los tibio o frío.