



# Thermomix

## Filodeeg met spinazie en feta en zongedroogde tomaten

### Ingrediënten

- 400 gr spinazie
- knoflookteentje
- 1 sjalot
- 10 gr olijfolie
- 1 ei
- 270 gr zongedroogde tomaten
- 150 gr feta
- 2 laagjes filodeeg



### Instructies

- Was de spinazie, voeg toe aan een slazwierder of dep ze droog
- Voeg 1 knoflookteentje toe aan mengbeker 3 sec/snelheid 8, schraap naar beneden
- Voeg 1 sjalot toe 5 sec/ snelheid
- Voeg 10 gr olijfolie toe 3 min/100 graden/snelheid 1
- Voeg vervolgens de 2/3 spinazie toe, sluit de mengbeker, stel snelheid 3 en voeg door het gaatje van het deksel de rest van de spinazie toe met behulp van de thermomix spatel
- Als al de spinazie is toegevoegd, stop de thermomix stel 10 min/100 graden/snelheid 2
- Haal de spinazie uit de mengbeker en voeg toe aan het varomamandje duw het water uit de spinazie
- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Voeg de zongedroogde tomaten ( zonder olie) toe aan de mengbeker, samen met de feta, kruid goed met peper, kruidenzout en voeg de uitgelekte spinazie toe 2 sec/turbo
- Haal de filodeeg uit de ijskast, leg twee vellen filodeeg op elkaar, verdeel de spinazie mengsel op de deeg en rol ze op, maak er een pakje van, leg op een bakplaat met bakpapier
- Klop een ei los en bestrijk de rol met het ei, bak de rol gedurende 30 min in de oven