



Groente-pie met feta

🕒 30 + 20 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 1 pak filodeeg
- ★ 8 el olijfolie
- ★ 1 ui (gesnipperd)
- ★ 2 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- ★ 1 aubergine (in dunne plakken)
- ★ 1 courgette (in dunne plakken)
- ★ 1 rode paprika (in reepjes)
- ★ 2 tl gedroogde oregano
- ★ 450 g aardappelschijfjes (koelvers)
- ★ 200 g feta (grof verkruimeld)
- ★ 2 eieren (losgeklopt)

MATERIAAL: ronde ovenschaal (ingevet)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Laat het filodeeg in de verpakking ontdooien.
3. Verhit de helft van de olijfolie en fruit hierin de ui en knoflook 2-3 minuten.
4. Schep de aubergine, courgette, paprika, oregano, zout en peper erdoor en roerbak 7-8 minuten.
5. Leg 3 vellen filodeeg naast elkaar op het werkvlak en bestrijk licht met olie.
6. Leg ze kruislings op elkaar in de ovenschaal.
7. Laat het deeg eventueel overhangen.
8. Verdeel de helft van de aardappelschijfjes over de deegbodem.
9. Schep daarop de helft van de feta en daarop de groenten.
10. Verdeel de rest van de feta en als laatste de rest van de aardappelschijfjes erover.
11. Schenk het ei erover.
12. Leg de rest van de filodeeg-vellen naast elkaar.
13. Bestrijk ze met olie en bestrooi met een beetje zout.
14. Sla het overhangende deeg terug over de vulling in de schaal.
15. Leg de extra deegvellen met zout op de vulling en verfrommel ze voor extra textuur.
16. Bak de pie circa 20 minuten in het midden van de oven.
17. Keer de ovenschaal eventueel halverwege zodat het deeg gelijkmatig kleurt.

Tip: Vervang de aardappelschijfjes in dit recept door 1 blik (400 gram) uitgelekte kikkererwten. Neem gehakte verse munt of peterselie in plaats van oregano.

Bron: boodschappen.nl

