



Wonton driehoekjes met gehakt

15 STUKS

 35 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 5 vellen filobladerdeeg
- ▣ 75 g spinazie
- ▣ 150 g half-om-halfgehakt
- ▣ 2 el sojasaus
- ▣ 1 tl sesamololie
- ▣ 1 tl sherry
- ▣ 1 tl suiker
- ▣ 1 teentje knoflook
- ▣ tabasco
- ▣ 2 el olie
- ▣ 2 el sesamzaadjes

MATERIAAL: bakplaat + bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Filobladerdeeg in ca. 2 uur ontdooien.
2. Spinazie in zeef laten ontdooien.
3. Gehakt mengen met sojasaus, sesamololie, sherry en suiker.
4. Knoflook pellen en erboven uitpersen, op smaak brengen met tabasco.
5. Vocht uit spinazie drukken en door gehakt mengen.
6. Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4.
7. Vel filobladerdeeg in lengte in 3 repen snijden.
8. Reep dun met olie besmeren.
9. Lepeltje vulling op onderkant scheppen.
10. Vulling diagonaal in filodeeg om en om tot driehoekje vouwen.
11. Dit met rest van filobladerdeeg herhalen.
12. Bovenkant van driehoekjes met olie bestrijken en door sesamzaad halen.
13. Op met bakpapier beklede bakplaat leggen en in midden van oven in ca. 15 minuten lichtbruin bakken.
14. Driehoekjes warm of koud serveren.

BRON: ah.nl

