

BORRELPLANK Doperwten-fetahapjes



1 PORTIE = 4 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 100 g diepvries doperwten
- 🍲 100 g feta
- 🍲 50 g pijnboompitten
- 🍲 4 langwerpige vellen filodeeg (of 8 vierkante vellen)
- 🍲 olijfolie om in te bakken

MATERIAAL: plat bord

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Ontdooi de doperwten en prak ze samen met de feta en pijnboompitten tot het geheel een beetje plakt.
3. Snijd de munt fijn, voeg toe aan de doperwten en breng op smaak met een snufje zout en versgemalen peper.
4. Leg het filodeeg op een plank (gebruik 2 vellen per pakketje als je het vierkante formaat hebt en 1 vel als je het langwerpige formaat hebt en vouw die dan dubbel).
5. Verdeel de doperwtenpuree in vieren en schep in het midden op de plakken filodeeg.
6. Vouw de punten van het filodeeg omhoog toe tot je een mooi pakketje hebt.
7. Verhit een ovensafe koekenpan op het vuur met een scheut olijfolie erin en bak de doperwten-fetahapjes tot ze aan de onderkant mooi krokant zijn.
8. Zet de koekenpan in de oven tot de doperwten-fetahapjes aan de bovenkant goudbruin zijn.

Eet smakelijk!

BRON: 24kitchen.nl

