



snack
van de
boer

gebakken deegrolletjes

met spinazie en Boeren Leidsekaas

snack | 🍴🍴🍴🍴 | ⌚ ca. 35 min.

Nu kopen: 400 g gehakte diepvries spinazie (of 400 g verse spinazie), 4 plakjes bladerdeeg, 200 g Boeren-Leidsekaas, 1 teentje knoflook, 1 ei, peper, shiso purper

Straks koken: verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Laat de gehakte spinazie ontdooien in een kom en giet vervolgens het overtollige water weg. Gebruik je verse, verhit deze dan in een grote pan, schep om totdat deze geheel geslonken is. Laat het overtollige water verdampen of giet af. Leg het bladerdeeg uit op een met bloem bestrooide ondergrond. Rasp de kaas en snij of pers een knoflookteentje fijn. Schep de knoflook samen met het grootste gedeelte van de kaas door de spinazie. Breng op smaak met peper. Klop het ei los en zet opzij. Schep het kaas-spinazie mengsel op het bladerdeeg en spreid uit. Houd 1 cm aan de bovenkant vrij. Rol het deeg vanaf onder op en plak dicht met een beetje ei. Herhaal dit met de rest van het bladerdeeg. Snij de rolletjes nu in de breedte tot kleine schijfjes en plaats op de bakplaat. Smeer vervolgens de bovenkant in met ei en strooi de achtergehouden kaas eroverheen. Plaats vervolgens in het midden van de oven en bak in ca. 20 min. goudbruin. Garneer voor serveren met shiso purper.

www.discoverfarmhousecheese.eu

Ontdek Echte Boerderijzuivel tijdens een Boerderij-Beleving. Met heel veel kijk- en doedingen, ook voor kids: koeien voeren of geitjes aaien, luisteren naar de boer(in), boter en karnemelk maken en natuurlijk alles proeven. Boek direct op www.boerderijzuivel.nl.



CAMPAGNE
GEFINANCIERD
MET STEUN VAN
DE EUROPESE UNIE