

Spinazie Strudel

Ingrediënten

Blader- of pizzadeeg

1 kilo wilde spinazie

250gr uien

Teentje knoflook

Peper / zout

Thijm

Basilicum

250gram schapenkaas in blokjes

Sap van 1 citroen

1 ei

olijfolie

Bereidingswijze:

Spinazie wassen en in olijfolie met knoflook en klein gesneden ui smoren. Op smaak brengen met peper, zout, basilicum en thijm. Het geheel laten afkoelen.

Schapenkaas blokjes vermengen met spinazie en besprenkelen met citroensap. Mengsel in deeg rollen. Buitenkant insmeren met geklopt ei en olie.

Afbakken volgens gebruiksaanwijzing van deeg.

Serveren met een kruidige yoghurt saus.

Dit gerecht is zowel als hoofd-, tussengerecht of groentegarnituur bijzonder geschikt.

Ik drink er een Morillon Grassnitzberg van Skoff of een Chardonnay Goldberg van Schuster bij.

Smakelijk eten en tot volgende keer,

Otmar

