



Kookavond 27 November 2017

Aperitief

Voorgerecht

Spanakopita 40 MIN + 35 OVENTIJD

Ingrediënten

10 filodeegvellen	400 gr feta
50 gr pijnboompitten	125 gr ricotta
3 teentjes knoflook	zwarte peper
700 gr (blad)spinazie uit vriezer of vers	olie om te bakken
50 gr roomboter	
1 (rode) ui	
2 eieren	

Bereiding

Laat het filodeeg ontdooien in de verpakking of onder een iets vochtige doek. Verwarm ondertussen de oven op 200 graden. Snipper de ui en knoflook. Verhit de olie in een grote pan en fruit de ui en knoflook 3 minuten. Voeg de spinazie toe en laat slinken of ontdooien.



Doe het spinaziemengsel in een vergiet en druk zo veel mogelijk vocht er uit. Klop de eieren en de ricotta los in een grote kom. Voeg een flinke snuf peper toe. Brokkel de feta er bij en klop er door. Schep ook de pijnboompitten en de uitgelekte spinazie er door. Smelt de roomboter en vet een ovenschaal in. Leg 1 vel filodeeg op de bodem van de vorm.



Bestrijk met boter en verdeel 4 andere vellen er over (met boter er tussen) zodat je deze later nog over het mengsel heen kan klappen aan de bovenzijde. Schep het spinaziemengsel over het filodeeg. Klap het deeg wat boven uitsteekt over de vulling en dek het af met nog 5 lagen filodeeg met boter er tussen. Besmeer de bovenzijde goed met veel boter. Bak de spanakopita ongeveer 35 minuten in de oven.

Dit recept kun je ook als bijgerecht eten, houd dan ongeveer 6 tot 8 personen aan.

Hoofdgerecht

De souvlaki van lam en Griekse pasta

Voor de vleesbereiding

1. 800 g lamsvlees Vleeswaren van de bout (dikke bil), in blokjes
2. 1 koffielepel mild paprikapoeder Olie, azijn en specerijen
3. snuifje gedroogde rozemarijn Olie, azijn en specerijen
4. snuifje cayennepeper Olie, azijn en specerijen
5. ½ citroen Groenten en fruit
6. 1 teentje look Groenten en fruit
7. 5 cl olijfolie Olie, azijn en specerijen zout Olie, azijn en specerijen

Voor de pastasalade met feta en groenten

1. 200 g Griekse pasta Deegwaren (orzo)
2. 250 g feta Zuivel
3. 2 dl Griekse yoghurt Zuivel (ongezoet)
4. 1 komkommer Groenten en fruit
5. 6 lente-uitjes Groenten en fruit
6. 200 g mini-trostomaatjes Groenten en fruit of kerstomaatjes
7. 1 rode paprika Groenten en fruit
8. ½ rode ui Groenten en fruit
9. ½ bussel platte peterselie Groenten en fruit
10. 2 eetlepels kleine olijven Groenten en fruit (ontpit, op olie)
11. scheutje witte wijnazijn Olie, azijn en specerijen
12. scheutjes olijfolie Olie, azijn en specerijen
13. (cayenne) peper Olie, azijn en specerijen
14. o zout Olie, azijn en specerijen

Bereiding

1. Snij het lamsvlees in gelijke blokjes van zo'n 3 bij 3 centimeter. (Of vraag dit vooraf aan de slager.)
2. Verzamel de blokjes lamsbout in een ruime schaal en schenk er een flinke scheut olijfolie over.
3. Plet de look tot pulp en doe hem in de schaal met vlees. Knijp er ook wat vers citroensap overheen en meng.
4. Voeg specerijen en kruiden toe: een snuif mild paprikapoeder, wat gedroogde rozemarijn, een voorzichtig beetje cayennepeper en een snuif zout.
5. Meng het vlees door de marinade en laat het minstens een half uur rusten en smaken opnemen.
6. Breng water aan de kook met een snuif zout. Kook daarin de Griekse pasta (orzo) beetgaar. Spoel ze onder een straal koud water. Laat de pasta nadien uitlekken.
7. Spoel de groenten. Snijd de komkommer eerst in lange kwarten, snij dan de waterige zaadlijsten weg en verdeel ze dan in blokjes van een halve centimeter breed.
8. Maak de lente-uitjes schoon en snipper ze in fijne ringen

9. Snij de kleine tomaten in kwartjes.
10. Snij het stuk rode ui in hele fijne halve ringen. Meng de stukjes komkommer, lente-
ui, rode ui en tomaten in een schaal.
11. Verhit de grillpan op een stevig vuur. Laat ze tot 10 minuten opwarmen.
12. Schil de rode paprika met een dunschiller. Snij de vrucht in kwarten, verwijder de
zaadlijsten en druppel er een beetje olijfolie over. Leg ze in de hete grillpan.
13. Draai de stukken paprika tijdig om, grill ze nog even verder en snij ze nadien in
gelijke blokjes. (Hou de grillpan heet.)
14. Snij de feta in kubusjes en strooi de bleke kaas samen met de blokjes gegrilde
paprika en de kleine olijven bij de andere fijne groenten.
15. Snipper de blaadjes platte peterselie.
16. Voeg de groene kruiden en de afgekoelde Griekse pasta toe. Lepel de yoghurt
bij de pastasla met groenten en meng zorgvuldig. Breng de salade op smaak met
een scheutje witte wijnazijn, een beetje (cayenne)peper en zout.
17. Grill de gemarineerde stukjes lamsvlees. (Zonder teveel olie, want je wil geen
vlam in de pan.) Draai ze tijdens het bakken een paar keer om, tot elk blokje vlees in
de kern rosé gebakken is. (Snij ter controle een stukje door.)
18. Verzamel satéstokken en prik de stukjes gegrild vlees erop.
19. Schep pastasalade op de borden en serveer ze met een Griekse spies.

Dessert

Griekse bougatsa 45 MIN + 25 OVENTIJD

Ingrediënten (4 personen)

10 vellen filodeeg, ontdooid
500 ml volle melk
3 eetl maïzena
2 eieren
120 gr witte basterdsuiker

1 pakje griesmeel pudding vanille a 90 gram
100 gr boter, gesmolten
Poedersuiker en kaneel voor garnering

Materialen

Bakplaat met bakpapier
Kwast om in te vetten

Bereidingswijze

Ontdooi de filodeegvellen. Ik leg ze altijd onder een iets vochtige theedoek, hierdoor drogen ze niet uit en breken ze minder snel. Verwarm de oven op 180 graden. Doe de maïzena, suiker, eieren, griesmeel en melk in een kom en klop met een garde goed door elkaar. Giet in een pan en breng langzaam aan de kook en blijf met de garde roeren.

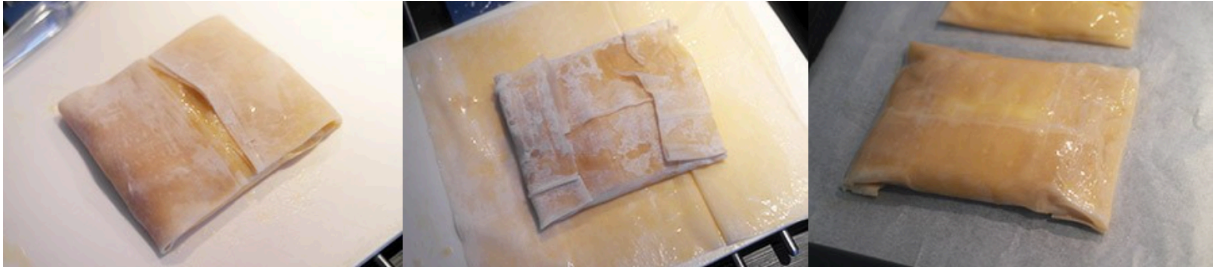


Als het mengsel dik is geworden zet je het vuur uit. Laat het mengsel afkoelen en roer af en toe door. Leg een vel filodeeg op een werkblad en besmeer met gesmolten boter. Leg een tweede vel er op en schep ongeveer de helft van de pudding in het midden.



Vouw de dubbele filodeeg vellen als een pakketje er om heen. Besmeer een derde vel filodeeg met boter en leg het pakketje er op en vouw er om heen. Herhaal dit

ook met een vierde en vijfde vel. Maak 2 mooie pudding pakketjes en leg deze op een bakplaat met de vouwnaden naar beneden. Besmeer ook de bovenzijde nog even in met boter.



Zet ze ongeveer 20 tot 25 min in de oven totdat het filodeeg mooi knapperig is. Laat afkoelen en bestrooi met poedersuiker en kaneel. Snijd de bougatsa in 3 stukken.