

# Sermiçak

## Spinaziebroodjes van Anisa

Voor 6 personen



### Benodigheden voor het deeg

0,5 kilo bloem  
1 theelepel zout  
1 theelepel suiker  
Mespunt bakpoeder  
3 eetlepels zonnebloemolie  
2 theelepels gist, mengen met  
een klein beetje warm water  
Kopje lauw water

### Benodigheden voor de vulling

300 gram spinazie  
Halve theelepel zout  
1 ui  
½ peper (groen of rood)  
1 eetlepel citroensap  
Mespunt:  
Peper  
Zout  
Paprikapoeder  
Komijn  
Gemberpoeder  
Sumak  
1 eetlepel zonnebloemolie  
100 gram feta, mascarpone of  
een andere lekkere kaas



ZORG  
VRIJ  
STAAT

MIX  
blik

### **Het deeg maken:**

Doe de bloem in een grote kom, voeg zout, suiker, bakpoeder en zonnebloemolie toe. Roer de gist in een klein kopje warm water, totdat de gist goed gemengd is.

Kneed het deeg nu goed door elkaar en voeg er langzaam een klein kopje lauw water aan toe. Kneed het deeg nu heel goed (stomp en knijp flink in de massa) tot dat je een mooi geheel krijgt.

Laat het deeg nu een uur rusten in de kom, met een natte doek er overheen. Je kan het deeg ook een dag van tevoren maken, dat is geen probleem.

### **De spinazie vulling maken:**

Was de spinazie en snijd deze in repen fijn. Meng er een theelepel zout door en zet de spinazie aan de kant.

Snijd de ui en halve peper in kleine stukjes en meng dit in een kom. Voeg de citroensap en de mespunten kruiden toe. Kneus met je handen het uimengsel door elkaar, zodat de kruiden en de ui goed mengen.

Pak met beide handen een pluk spinazie beet en knijp het vocht eruit en voeg de spinazie bij het ui mengsel. Herhaal dit totdat alle spinazie bij de ui is toegevoegd.

Voeg hierna de zonnebloemolie en kaas toe, meng het geheel tot een lekkere brij.

Verdeel het deeg in twee stukken. Rol van het eerste stuk een langwerpige rol en snij deze rol in 6 gelijke stukken.

Bestrooi je werkplek met een beetje bloem. Pak nu zo'n klein stukje deeg en druk dit met je handen uit tot een rondje. Ga er met de deegroller overheen zodat je een dun deeglapje hebt. Pak het deeglapje in je hand en schep er een eetlepel spinazie in. Vouw het deeglapje dicht en druk met een vork de randen plat.

Leg het gevulde hapje aan de kant en maak zo al het deeg op.

Bak de gevulde hapjes in een koekenpan op halfhoog vuur totdat ze aan beide zijden lekker bruin zijn.

**Eet smakelijk!**

