Briwat met feta en Za'atar



Ingrediënten

- 500 gr Feta
- 1 ei, losgeklopt
- 1 eetlepel Vriesgedroogde munt - Verstegen
- 1 eetlepel Vriesgedroogde peterselie - Verstegen
- 1 eetlepel Vriesgedroogde dille - Verstegen
- Spicemix del Mondo Za'atar - Verstegen
- 1 rol Filodeeg
- stabiele frituurolie - maïsolie is zeer geschikt

Methode

1. Maak een farce van de feta met de munt, peterselie, dille en het ei.
2. Leg 2 vellen filodeeg op elkaar en snijd deze in 3 repen van 5 cm breed.
3. Lepel een beetje farce onderaan op de reep en vouw deze driehoeksbewijs tot een mooi envelopje.
4. Herhaal met de rest van het deeg.
5. Verhit de olie in een pan met dikke bodem en bak - bak de envelopjes goudbruin.
6. Laat uitlekken en bestrooi royaal met de Spicemix del Mondo Za'atar.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be