

FILODEEGHAPJES MET AVOCADO

Ingrediënten

1 rijpe avocado
½ paprika
paar takjes verse koriander
50 gr feta
paar druppels citroensap
Snuf paprikapoeder
Peper en zout
5 vellen filodeeg, ontdooid
gesmolten boter om in te smeren



Filodeeghapjes met avocado

Benodigdheden

Bakplaat met bakpapier
theedoek
mengkom
vork
2 snijplanken
2 messen
bakkwast

Bereidingswijze

Vouw de filodeeglapjes open, laat het stapeltje ontdooien onder een lichtvochtige theedoek. Bewaar ze tijdens het bereiden onder deze doek ter voorkoming van uitdroging.

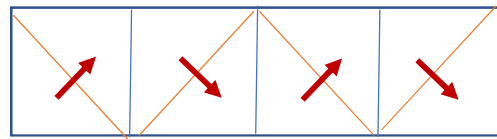
Snijd de avocado doormidden en verwijder de schil en de pit. Prak het vruchtvlees fijn met een vork. Snijd de paprika in hele kleine stukjes en meng met wat grofgehakte koriander, feta, citroensap, paprikapoeder, peper en zout door de avocado. Verwarm de oven op 200 graden.



Neem 1 vel filodeeg en en snijd deze over de langste zijde in 3 stroken.
Bestrijk de stroken **voor- én achterzijde** met wat gesmolten of vloeibare boter. Schep een klein hoopje van de avocadovulling vooraan op de strook deeg en vouw een hoek er schuin over heen zodat er een driehoek ontstaat.



Druk de randjes goed vast. Sla het driehoekje om en herhaal dit tot je bij het einde van de strook bent..



Verdeel de filodeegdriehoekjes over de bakplaat en bak ze in 15 tot 20 min
mooi bruin en krokant.

