



# Hartige spinazierolletjes



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld



## Ingrediënten

2 rollen bladerdeeg  
250 gram spinazie (gewassen)  
75 gram rozijnen  
75 gram pijnboompitten (geroosterd en fijngesneden)  
125 gram pecorino's (geraspt)  
2 eieren  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Verdeel elke rol bladerdeeg in 4 stukken.
- 2.** Blancheer de spinazie kort in kokend water en laat uitlekken. Druk al het vocht uit de spinazie.
- 3.** Meng de spinazie met de rozijnen, de pijnboompitten, de pecorino, 1 ei, peper en zout.
- 4.** Verdeel het mengsel over de 8 stukken bladerdeeg en vouw de uiteindes over de spinazie naar binnen. Druk de uiteindes goed vast. Bestrijk met het losgeklopte ei, gemengd met een beetje water.
- 5.** Leg op een met bakpapier beklede bakplaat en zet  $\pm$  25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.