Spanakopita (Gresk pai med spinat og fetaost)



Ingredienser

♥ 250 g filodeig (se tips)
♥ 150 g smør

Fyll:
♥ 400 g fersk spinat (se tips)
♥ 5 egg
♥ 400 g fetaost (se tips)
♥ 200 g cheddar (se tips)
♥ 100 g pinjekjerner (se tips)
♥ 1 ts salt

Pynt:
♥ 1 ts tørket oregano
♥ 1 ts maldonsalt

Fremgangsmåte

Start med å gjøre klart fyllet:
Ha spinaten i en stor kjele sammen med 1 dl vann og damp den i noen minutter slik at den klapper sammen og du sitter igjen med våte, slappe spinatblader uten særlig volum. Sil vekk vannet.

Visp sammen eggene med en stålvisp. Smuldre opp fetaosten i små og store biter. Vend fetaosten, revet cheddarost og pinjekjerner inn i eggeblandingen med en slikkepott. Tilsett salt og til slutt spinatbladene.

Så fyller du formen:

Smelt smøret slik at det er klart og finn frem en pensel.

Finn frem en paiform som er ca 28 cm i diameter og 4-5 cm høy.

Åpne pakken med filodeig og legg et kjøkkenhåndkle over deigen slik at den ikke tørker ut så fort.

Pensle formen med smeltet smør og legg et ark med filodeig i formen. Press deigen godt inntil kanten på formen og la deig som er til overs bare henge løst på utsiden rundt kanten av formen. Pensle over deigen med smeltet smør både i bunn og kantene, og legg så på et nytt ark med filodeig. Pensle også dette med smeltet smør i bunn og kanter og legg på et tredje ark med filodeig. Pensle med smør og legg på fjerde ark filodeig, og pensle med smør og legg på femte ark filodeig.

Hell fyllet i formen.

Legg på et ark filodeig. Pensle godt med smør og legg på et nytt ark med filodeig. Gjenta helt til pakken med filodeig er brukt opp (det blir 4-6 lag med filodeig på toppen av paien også.

Klipp bort noe av deigen som henger utenfor formen og pensle over det hele med smeltet smør. Dryss på oregano og maldonsalt.

Stek paien midt i ovnen ved 180°C i ca 30 minutter. Paien skal da være gyllen på toppen og deigen skal være sprø på toppen og gjennomstekt inni.

Server paien varm og nystekt, gjerne med en grønn salat og hvitløksbrød som tilbehør.

Tips

♥ Filodeig fås kjøpt i velassorterte matbutikker, blant annet hos Meny. 1 pakke tilsvarer 250 gram. Det er viktig at du pensler med smeltet smør mellom hvert lag med filodeig. Dette forhindrer at deigflakene kleber seg sammen for mye.

♥ Fetaost fås kjøpt i de fleste matbutikkene. Bruk gjerne fetaost med skikkelig god og kraftig smak.

♥ Cheddarost finnes også i de fleste matbutikkene. Cheddaren har nydelig smak og smelter veldig bra, som er gunstig for å få riktig konsistens på fyllet.

♥ Fersk spinat er stort på volum, men klapper sammen etter noen minutters damping. Får du ikke tak i ferske spinatblader, kan du også bruke frossen spinat.

♥ Pinjekjerner kan sløyfes hvis du foretrekker nøttefri pai.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/spanakopita-gresk-pai-med-spinat-og-fetaost