Spanakopitakia (Greske minipaier med spinat og feta)



Ingredienser

♥ 250 g filodeig (10 ark)
♥ 100 g smør

Fyll:
♥ 2 sjalottløk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 2 ss olivenolje
♥ 200 g spinat (se tips)
♥ 150 g feta
♥ litt salt og kvernet pepper

Pynt:
♥ sesamfrø (sorte og hvite)

Fremgangsmåte

Start med å gjøre klart fyllet:
Finhakk sjalottløk og hvitløksfedd og ha dette i en kjele med litt olivenolje. Stek dette på middels varme til løken er myk og gyllen.

Ha spinatbladene i kjelen og vent til bladene etter hvert klapper sammen av varmen. Ta kjelen av platen og avkjøl spinatblandingen til den er helt kald.

Ha fyllet i en skål (ta med minst mulig av væsken). Smuldre i fetaosten og bland fyllet sammen. Smak til med litt ekstra salt (bruk lite salt siden fetaosten er nokså salt) og kvernet pepper.

Fylling av paiene:
Smelt smøret og finn frem en bakepensel. Finn frem en fjøl.

Åpne pakken med filodeig (ikke gjør dette før alt er klart til å starte med å fylle paiene). Legg straks et kjøkkenhåndkle over arkene slik at de du ikke jobber med holder seg myke.

Legg et ark filodeig på fjølen med kortsiden vendende mot deg. Pensle over med smeltet smør. Legg på et nytt ark filodeig og pensle også dette med smør. Legg på et tredje lag med filodeig, som du også pensler med smør.

Bruk en saks eller skarp kniv til å dele de smurte filoarkene fra kortsiden i tre, lange remser.

Legg en stor spiseskje fyll i enden på hver remse. Brett det ene hjørnet av deigen over fyllet slik at du får en trekant nederst på remsen. Brett så oppover langsmed hele deigremsen slik at du får en triangel der fyllet ligger i midten.

Gjenta med resten av filodeigen.

Legg paiene på en bakepapirdekket stekeplate. Pensle over med smeltet smør og dryss over sesamfrø til pynt. Stek paiene midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 - 25 minutter, til de er sprø og gylne.

Serveres varme og nystekte eller avkjølt ned til romtemperatur.

Tips

♥ Jeg foretrekker å bruke fersk spinat. Du trenger en kjele til å lage fyllet i fordi spinatbladene har stort volum i starten før bladene etter hvert faller sammen og reduseres til nesten ingenting.. 🙂 Det går også greit å bruke frossen spinat, men la da spinaten tine først og ta med minst mulig av vannet.

♥ Filodeig fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker. En pakke på 250 gram inneholder som regel 10 ark. Du bruker da 3 x 3 som beskrevet i fremgangsmåten. Det siste filoarket klipper du i 3 remser som du legger oppå hverandre med smeltet smør imellom og så fyller og lager den siste trekanten av.

♥ Merk at filodeig tørker ut veldig raskt, derfor bør du ikke åpne pakningen før du er klar til å starte fyllingen av trekantene, og du bør dekke til bunken med filoark som

du ikke jobber med med et kjøkkenhåndkle.

♥ Det er meningen å pensle smeltet smør mellom alle lag deig, ellers vil filoarkene klistre seg sammen, og du får ikke den sprø konsistensen på paiene.

♥ Det går fint å gjøre klart fyllet dagen i forveien. Disse minipaiene smaker aller best samme dag de er laget. De du måtte få til overs kan oppbevares i en boks i kjøleskapet i et par dager. Kan varmes kort i stekeovnen igjen så de blir sprø på nytt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/spanakopitakia-greske-minipaier-med-spinat-og-feta