

Left overs in een filodeegjasje

Wat heb je nodig voor 2 personen:

5 plakken filodeeg
2 eetl boter
1 ui
Champignons
1 gele paprika
4 wortels
200 gram kipfilet
100 gram feta
Rozemarijn fijngesneden

En dan;

Verwarm de oven voor op 175 graden en leg het filodeeg onder een vochtige doek.

Snijd alle ingrediënten behalve de feta fijn. Kook de gesneden wortels kort in kokend water en bak de kipfilet met de rest van de groente en rozemarijn aan in een koekenpan.

Smelt de boter en kwast 3 vellen filodeeg in en leg deze op elkaar. De vulling gaat in het midden van de deeglappen en verdeel de feta erover.

Vouw de randen over de vulling. Boter de laatste 2 vellen filodeeg in, leg deze over het groentepakket en vouw de naden dicht. Bak het pakket in 20 min gaar. Eet smakelijk!

