

# Marokkaanse spinazierolletjes

Datum: 25-02-2002  
Type gerecht: Voorgerecht  
Samengesteld door: Dimitri Peeters  
Aantal personen: 6

## **Ingrediënten:**

- 0,5 pak (225 g) Gehakte Spinazie (deelblokjes)
- 2 uien
- 100 g boter
- 100 g pijnboompitten
- 250 g gehakt
- 1 eetl. paprikapoeder
- zout
- peper
- kaneel
- 4 eetl. paneermeel
- 6 kleine vellen filodeeg

## **Bereidingswijze:**

Zet de spinazie 3-5 minuten op de ontdooistand in de "magnetron". Pel en snipper de uien. Verhit 50 gr boter en bak hierin de pijnboompitten 1 minuut. Voeg de uien en spinazie toe en bak deze op een matig hoog vuur 3 minuten mee. Voeg het gehakt toe en bak het al roerend op een hoog vuur mee totdat het vocht uit de pan is verdwenen. Voeg het paprikapoeder en een ½ eetlepel kaneel toe en naar smaak zout en peper. Voeg het paneermeel toe. Schep onderaan elk deegvel 1/6 deel van de spinazievleesvulling. Rol het deeg op. Plak het deeg met een beetje water vast. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Smelt de rest van de boter. Bestrijk de filodeegrolletjes met de gesmolten boter. Bak ze in ca. 10 minuten, in een voorverwarmde oven (200°C). goudbruin en knapperig. Snijd elke rol in 3 schuine stukken.