

Geitenkaasbuideltjes



Ingredienten

Voor 4 porties:

- 2 el olijfolie
- 250 gr uien
- 1 teentje knoflook
- 1 snuifje Suiker
- 25 gr boter
- 8 vellen filodeeg, in twee gesneden
- 50 gr walnoten
- 150 gr geitenkaas
- 2 tl tijm, fijngehakt
- 1 zwarte peper
- 1 takjes verse tijm

Bereiding

Verhit de helft van de olie in een steelpan met dikke bodem.

Voeg de uien, knoflook en een snufje suiker toe.

Roer, dek af en bak zachtjes op laag vuur gedurende 30 minuten. Laat afkoelen.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Meng de rest van de olie en de gesmolten boter samen.

Neem een half vel filodeeg en bestrijk met een beetje van het botermengsel, leg vervolgens nog drie stukken op het eerste vel, besmeer ze steeds met het botermengsel, en leg ze ook steeds iets gedraaid neer, zodat de hoeken samen een ster vormen (met het tweede vel vorm je een kruis, en het 3e en 4e vel worden diagonaal neergelegd).

Strooi een kwart van de uien in het midden van het deeg en bestrooi met een kwart van de walnoten.

Leg een kwart van de geitenkaas erbovenop. Bestrooi dan met 1/2 theelepel van de tijmblaadjes en breng op smaak met peper.

Verzamel de randen van het deeg en knijp stevig samen om de vulling te omsluiten en een buideltje te vormen. Herhaal dit proces ook voor de andere drie buideltjes.

Leg de buideltjes op een bakplaat met anti-aanbaklaag. Bestrijk ze lichtjes met de rest van het botermengsel. Bak ze in 10-15 minuten goudbruin. Bind eventueel elk buideltje dicht met een takje tijm. Dien meteen op.