



CROISSANT-KRANS-SNACK

gevuld met kip, spinazie en feta

Ingrediënten

2 blikken croissantdeeg à 6 stuks
200 gr kipfilet
250 gr spinazie (a la crème) uit de diepvries
50 gr feta kaas
Snuf oregano, snuf cayenne peper, peper en zout
1 ei
1 uitje
Olie om te bakken
Eventueel 3 eetlepels pijnboompitten
Bakplaat met bakpapier

Bereiding

Snijd de kip in hele kleine blokjes en bak 3 minuten in olie, neem ze daarna uit de pan.
Snipper de ui en bak in dezelfde pan lichtjes aan. Voeg de spinazie toe en laat ontdooien en slinken. Doe het mengsel in een vergiet en druk met een bolle lepel het vocht er uit.
Schep de stukjes kip door het spinaziemengsel met de pijnboompitten en breng op smaak met wat peper, zout, oregano en een klein snufje cayenne.

Verwarm de OVEN op 180 graden.

Haal het croissantdeeg uit de blikken en haal de driehoeken los.

Zet een tas of glas in het midden van een bakplaat met bakpapier en leg de deeg driehoeken er rond om heen als een cirkel. Laat ze steeds een stuk overlappen en druk de naden iets aan.

Verdeel het kip spinaziemengsel over de binnenste ring. Kruimel de feta er over.

Vouw de punten deeg over de vulling en vouw en druk ze iets onder de krans vast.

Klop het ei los en bestrijk het deeg van de kans hier van.

Bak de croissantkrans ongeveer 20 min in het midden van de oven mooi bruin.

Apart en lekker ! succes en smakelijk

! ook op Eurek@'s website te vinden: <http://www.wsveurekavzw.be/recepten.php>