



VEGETARISK

Fylld filodegspaj

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **8**



Spröda filodegsknyten går att fylla med nästan vad som helst så låt fantasin flöda eller bli inspirerad av de här fina tipsen.



INGREDIENSER

Filodeg

- 3 dl vetemjöl
- 1 nypa salt
- 50 g smör
- 1 skvätt kallt vatten

Fetaostkräm

- 150 g fetaost
- 2 msk matyoghurt
- 1 kvist färskt hackad persilja
- 1 nypa salt & peppar

Spenat och getost

500 g getost
1 dl krossade valnötter
3 msk flytande honung
350 g hackad bladspenat

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda vatten, mjöl och salt. Knåda till en fin liten deg.
- 2** Låt vila i kylskåpet i ca 30 minuter. Kavla sedan ut så tunt du kan, lyft och dra degen så att den blir papperstunn. Låt torka en stund innan du fyller på med ingredienser.
- 3** När fyllningen är på plats ska du vika filodegen i lager för att få bra effekt. Pensla sedan med smör för att få en fin färg.
- 4** Fetaostfyllning gör du genom att mosa ihop ost, hackad persilja och yoghurt, smaka av med salt och peppar.
- 5** Spenat- och getostfyllningen görs lättast genom att lägga ingredienserna i lager. Börja med spenat sedan getost, valnötter och ringla över lite honung.