**Börek met spinazie en kaas**

Nodig:

2 eetlepels olie en olie om te bestrijken

25 gram amandelen

4 vellen fillodeeg

450 gram spinazie

½ ui of 1 sjalot

2 teentje knoflook

100 gr feta

Zout

Peper

Bereiding:

Kook de spinazie gaar in ruim water en snijd het fijn. Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier. Hak de amandelen grof en rooster deze eerst droog in een koekenpan. Snijd de ui/sjalot en de knoflook fijn. Verhit de olie in een koekenpan en fruit hierin de ui/sjalot en de knoflook voor 4 minuten. Snijd de feta in blokjes. Meng dan de spinazie met de sjalot/ui, de amandelen en de feta en breng het mengsel op smaak met peper en zout. Snijd elk vel fillodeeg in 3 repen en bestrijk dit met olie. Schep op elk reepje een beetje spinaziemengsel en vouw het deeg dan in driehoekjes. Leg de pakketjes op de bakplaat en laat dit in 15 minuten gaar worden in de oven.