

## Tapashapje: kabeljauw met spinazie in filodeeg



Velthuizen  
KEUKENS

🕒 35 minuten

👥 6 personen



### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

200 gram kabeljauwfilets  
6 plakken filodeeg  
500 gram spinazie  
1 kuipje Boursin  
viskruiden  
peper en zout  
chilivlokken

### Stap 2 | Vis kruiden

Dep de kabeljauwfilets droog met keukenpapier. Snijd de vis in gelijke stukken en breng op smaak met de viskruiden. Pak het filodeeg uit en bestrijk 6 plakken met de boursin. Klap het filodeeg dubbel en snij met een pizzasnijder in twee delen.



### Stap 3 | In de muffinvorm

Smeer de muffinvorm in met olijfolie en vul elke holte met filodeeg zodat er kuipjes ontstaan. Neem een wok, verhit hierin een scheutje olijfolie en laat de spinazie slinken, voeg naar smaak peper en zout aan de spinazie toe. Verdeel de uitgelekte spinazie over de kuipjes, leg in elk kuipje een stukje kabeljauw. Maal er nog wat chilivlokken boven. Bak de tapashapjes af in een voorverwarmde oven op 180 graden in tien tot twaalf minuten.



### Stap 4 | Feest op tafel

Laat na het bakken de kabeljauwhapjes even afkoelen voordat je ze uit de vorm haalt. Verdeel de tapashapjes op een schaal of bord.

