

## Popeye steak

### Ingrediënten 6 stuks:

- 250 g rundergehakt
- 75 g Parmezaanse kaas
- 2 el Italiaanse kruiden
- 2 eieren
- 50 g paneermeel
- 6 bolletjes mini mozzarella
- 2 rollen vers bladerdeeg van 270 g
- 2 volle el roomkaas
- 75 g bladspinazie
- peper en zout naar smaak

### Bereidingswijze:

Maak de barbecue gereed voor indirect rond de 200 graden. Leg vervolgens de pizzasteen op het rooster en verwarm alles goed voor (minimaal 15 minuten) met gesloten deksel.

Meng in de tussentijd het gehakt met de Parmezaanse kaas, de Italiaanse kruiden, één ei, paneermeel en peper en zout naar smaak.

Verdeel het gehaktmengsel in zes gelijke stukken en rol er balletjes van. Druk de balletjes plat en leg in het midden een bolletje mini mozzarella. Vouw het gehakt er netjes omheen.

Meng de roomkaas door de spinazie en hak fijn. Rol het bladerdeeg uit. Steek met een kookring of kommetje uit iedere plak bladerdeeg zes deegcirkels van ongeveer 12 cm doorsnee.

Verdeel het spinaziemengsel over zes van de deegcirkels, laat hierbij een centimeter van de rand vrij. Leg er een gevuld gehaktballetje op. Maak eventueel met een vork een mooi streep patroon op de resterende deegcirkels en dek hiermee de belegde deegcirkels af. Druk de rand met een vork aan. Klop het resterende ei los en bestrijk hiermee de deegpakketjes.

Knip een stuk bakpapier op maat en leg dit op je voorverwarmde pizzasteen en lag daar de Popeye Steaks op en bak ze in circa 20 minuten goudbruin gaar.

tl = theelepel (5 ml)

el = eetlepel (15 ml)

ml = milliliter

l = liter (1000 ml)

g = gram

kg = kilogram (1000 gr)