

Bourekas recept

 ± 1 uur

 20 personen



Bourekas of burekas, ken jij het al? Je kunt deze lekkernij zien als een soort hartige appelflap die erg populair is in de Sefardische Joodse en Israëlsche keuken. Bourekas smaakt perfect als lekkere snack bij een borrel, maar je kunt de flappen ook prima tijdens het avondeten serveren. Ben je benieuwd naar hoe je zelf dit lekkere gerecht kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- Zout;
- Sesamzaad;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 200 gram tonijn in olijfolie;
- 75 gram zwarte olijven zonder pit;
- 2 pakjes bladerdeeg á 10 stuks;
- 1 blik tomatenblokjes á 400 gram;
- 1 rode paprika;
- 1 ui;
- 2 hardgekookte eieren (geprakt);
- 1 ei;
- 1 handje peterselie;





écht alles om te bakken



lekkernijen ook heel goed een poosje bewaren. Laat de flappen dan na het bakken goed afkoelen. Pak de afgekoelde burekas volledig in met aluminiumfolie en leg ze in de koelkast. Zodoende blijven de flappen tot wel 3 dagen goed. Wil je de bewaarde flappen gaan eten? Dan is het lekker om ze even kort op te warmen in de magnetron.

Deel jouw bourekas met ons!

Heb jij ook met ons recept lekkere bourekas gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers! Klop een ei los en bestrijk de bovenkant van de bourekas ermee. Prik met een vork gaatjes in de bovenkant en bestrooi de flappen met sesamzaad.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Koekjes bakplaat PME 43 cm x 29,5 cm x 2,3 cm (Art.nr.: CSB115)
- 1 x Sesamzaad Gepeld 250g (Art.nr.: BNC01330)

