



WAT JY NODIG HET TOERUSTING

- Twee souspanne – een klein, een medium (met 'n deksel)
- Geslote lepel
- Vergiettes
- Aardappeldrukker
- Bakplaat uitgevoer met bakpapier
- Hittebestande bak

BESTANDDELE


- 70g botter
- ½ mediumgroot ui, fyn gekap
- 2 groot aartappels, geskil en in groot stukke gekap
- Knippie sout
- 1 pakkie klaargemaakte filodeeg
- Za'atar – 'n heerlike Midde-Oosterse speserymengsel (gebruik komynsaad as jy nie za'atar kan kry nie)







WAT JY MOET DOEN

1. Verhit die oond tot 180°C / 350°F / gasmerk 4.
2. Braai die ui in 'n klein souspan met 40g botter oor die laagste hitte moontlik. Doen dit totdat die ui baie sag is, maar nie van kleur verander nie.
3. Plaas die aartappels in 'n souspan met koue water oor hoë hitte en bring dit tot kookpunt met die deksel op. Na 10 minute, haal een stuk versigtig uit met 'n gesplete lepel en steek 'n mes daarin. As die mes maklik ingaan sonder weerstand, is dit gaar. Indien nie, laat die aartappels nog 'n paar minute kook.

- 
4. Wanneer die aartappels gaar is, dreineer dit in 'n vergiettes en plaas dit dan terug in die souspan. Druk die aartappels baie goed fyn met jou aartappeldrukker, saam met die ui en die botter waarin dit gekook is. Voeg 'n knippie sout by.
 5. Rol die filodeeg uit en sny die blok in 30 vierkante van 7 x 7 cm elk.
 6. Smelt die oorblywende 30 g botter in 'n hittebestande bak in die mikrogolf of in 'n klein souspan oor lae hitte.



7. Lê ses vierkante velle filodeeg in 'n ry, ongeveer 2 cm uitmekaar. Smeer elkeen met gesmelte botter. Plaas nog 'n vel bo-op elkeen teen 'n 45°-hoek en smeer dit met botter. Plaas 'n derde vel bo-op elkeen teen 'n 90°-hoek en smeer dit met botter. Plaas nog twee velle bo-op elke een teen 'n 45°-hoek, een op 'n slag, en smeer elkeen met botter. Jy behoort uiteindelik vyf lae filodeeg te hê, geranskik soos 'n ster.

- 
8. Plaas ongeveer 'n eetlepel van die aartappelmengsel in die middel van elke filodeegstapel. Gebruik 'n mes om die rande van die filodeeg liggies op te lig (dit kan skeur as jy dit met jou hande probeer doen). Druk die filodeeg sagkens om die aartappelvulsel vas en sprinkel met za'atar.
 9. Plaas die Gobwangles op die bakplaat en bak dit in die voorverhitte oond vir 20 minute, of totdat die filodeeg goudbruin is.



THINK

DIGITAL ACADEMY