



Grieks gekruide aardappeltjes

met paprika, olijven en muntyoghurt



30-40min



2 personen

Gemak dient de mens en helemaal als dat gemak je een lekkere schotel zoals deze oplevert. De oven doet vandaag namelijk het meeste werk. Je mengt de partjes aubergine en aardappelstukjes met Provençaalse kruiden en bakt ze vervolgens lekker knapperig in de oven. Serveer ze na het bakken met een olijventopping en frisse dressing van munt en yoghurt. Je weet niet wat je meemaakt!

Wat je van ons krijgt

- feta ⁷
- groene olijven
- Provençaalse kruiden
- teen knoflook
- verse munt
- yoghurt ⁷
- citroen
- rode paprika
- rode ui
- vastkokende aardappels
- aubergine

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp
- oven

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Houd je niet zo van rauwe knoflook? Fruit de knoflook dan met een klein beetje olijfolie in een koekenpan ca. 30sec op laag vuur.

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 633.0kcal, vet 32.7g, eiwit 19.2g, koolhydraten 58.1g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 210°C. Snijd de **aubergine** in blokjes. Schrob de **aardappels** schoon, snijd ze doormidden en vervolgens in partjes. Meng de **aubergine** en **aardappels** met 1el olijfolie, 1/2tl zout en peper naar smaak. Verdeel de **groenten** over een bakplaat met bakpapier en rooster ze 10-15min in de oven.



4. Topping maken

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Halveer de **olijven** of hak ze grof. Rasp de **citroenschil** fijn. Meng de **olijven** met **1tl citroenrasp**, 1tl olijfolie, een **mespunt knoflook** (zie kooktip, links) en de **rest van de Provençaalse kruiden**. Zet opzij.



2. Groenten voorbereiden

Halveer, pel en snijd intussen de **ui** in smalle partjes. Halveer de **paprika**, verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes.



5. Yoghurtsaus maken

Pluk de **muntblaadjes** en hak ze fijn, doe de steeltjes weg. Meng de **yoghurt** met de **munt**, een **mespunt knoflook**, 1/4tl zout en peper naar smaak.



3. Smaakmakers toevoegen

Voeg na 10-15min de **ui**, **paprika**, **3/4e van de Provençaalse kruiden** en 1tl olijfolie aan de bakplaat met **groenten** toe en schep alles voorzichtig om. Rooster de **groenten** nog eens 10-15min tot ze gaar en goudbruin zijn.



6. Serveren

Verdeel de **topping** en **yoghurtsaus** over de **traybake** en verkrummel de **feta** er grof over. Snijd de **citroen** in partjes en geef ze erbij om over het **gerecht** uit te knijpen of doe de partjes in een glas water voor bij het eten.