



## Fetapakketjes voor op de BBQ

met crispy brood en groentesalade



20-30min



2 personen

Graag presenteren we je dit fijne gerecht dat je zowel op de barbecue als in je eigen keuken kunt bereiden. Door de feta te toppen met olijven, tomaat, ui en tijm en vervolgens in de oven of op de barbecue te bakken, krijgt deze Griekse kaas een bijzondere twist. En ook de in de oven geroosterde groenten kun je prima bereiden op de barbecue. Ideaal dus. En lekker!

## Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 5g verse tijm
- 2 bruine pistolets<sup>1</sup>
- 1x feta
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 courgette
- 1 rode paprika
- 1 teen knoflook

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker
- azijn

## Kookgerei

- oven
- aluminiumfolie
- kleine kookpan
- 2 bakplaten met bakpapier
- zeef

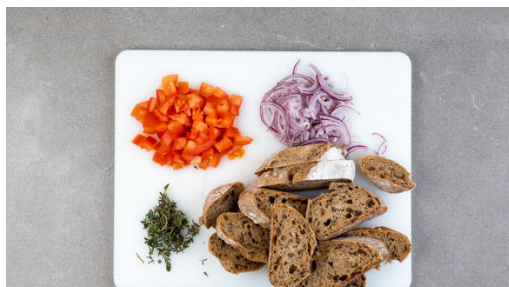
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 764.0kcal, vet 40.4g, eiwit 24.2g, koolhydraten 72.0g



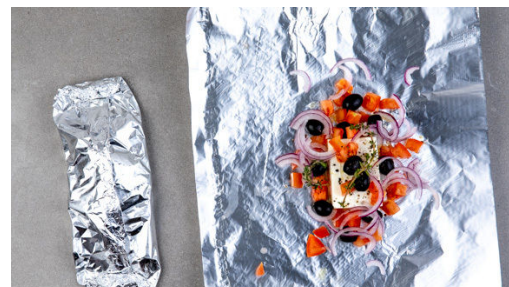
### 1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C of steek de BBQ aan. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Snijd de **tomaat** in blokjes. Pluk de **helft van de tijmblaadjes** en doe de kaalgeplukte steeltjes weg, bewaar de **rest van de tijm** voor stap 2. Snijd de **pistolets** in sneedjes.



### 4. Uienpickle maken

Doe 50ml azijn, 50ml water en 1el suiker in een kleine kookpan en breng het azijnmengsel al roerend op middelhoog vuur aan de kook. Zet het vuur uit en doe de **rest van de ui** erbij. Roer door en zet de **pickle** opzij.



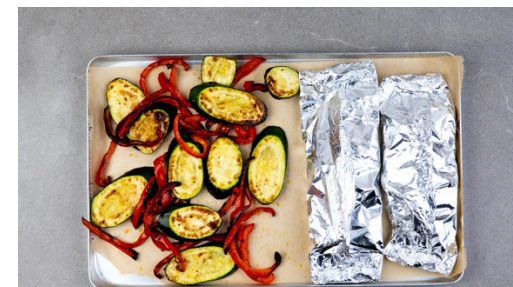
### 2. Pakketjes maken

Snijd de **feta** in twee rechthoeken en leg **elk stuk feta** op een vel aluminiumfolie. Verdeel de **olijven, tomatenblokjes, de helft van de ui** en de **overgebleven tijmtakjes** erover. Bestrooi met peper en besprenkel met olijfolie. Vouw de folie om zodat een luchtdicht **pakketje** ontstaat.



### 5. Baguette bakken

Leg de **sneedjes brood** op een 2e bakplaat met bakpapier of op de BBQ en bak ze 3-5min. Neem de **fetapakketjes** en het **brood** uit de oven of van de BBQ. Pel de **knoflook**, snijd hem doormidden en kerf in. Wrijf de **knoflook** over de **sneedjes brood**.



### 3. Groenten roosteren

Snijd de **courgette** schuin in schijfjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Hussel de **groenten** om met de **tijmblaadjes**, 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Leg ze op een bakplaat met bakpapier of op een stuk aluminiumfolie. Rooster de **groenten** en **fetapakketjes** 10-15min in de oven of op de BBQ tot de **groenten** gaar en goudbruin zijn.



### 6. Uienpickle afgieten

Vang het **picklewater** van de **ui** op. Meng de **geroosterde groenten** en **uienpickle** met **3el picklewater** en 1/8tl zout. Serveer de **fetapakketjes** met de **geroosterde groenten** en **sneedjes brood**.