

## Krokant gebakken feta

met een linzen-spinaziesalade



20-30min



2 personen

Een stuk feta in een krokant jasje? Ja, dat heb je goed gehoord! Deze ziltige schapenkaas heeft een relatief laag watergehalte. Hierdoor smelt hij niet helemaal en is daarmee ideaal om te bakken. Je paneert de kaas en bakt hem vervolgens mooi goudbruin en krokant in de pan. Serveer jouw portie Griekse heerlijkheid bovenop een lichte salade van linzen, babyspinazie en sappige cherrytomaatjes. Da...

## Wat je van ons krijgt

- verse kervel
- groene linzen
- babyspinazie
- paneermeel <sup>1</sup>
- feta <sup>7</sup>
- László's Goulash Spice Mix
- cherrytomaten

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

## Kookgerei

- koekenpan
- maatbeker
- zeef

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

## Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 730kcal, vet 42.4g, koolhydraten 50.1g, eiwit 32.1g



**1. Dressing maken**

Meng **1tl Goulash spice mix** met 2el azijn, een snuf suiker en 2el olijfolie in een kommetje.



**2. Salade voorbereiden**

Halveer de **cherrytomaten** en doe samen met de **babyspinazie** in een grote kom.



**3. Kaas voorbereiden**

Snijd **elk stuk feta** in twee gelijke stukken en wrijf ze rondom in met de **rest van de spice mix**.



**4. Kaas paneren**

Klop 3-4el meel en 75-100ml water in een kommetje met een garde of vork, tot een glad **beslag**, breng op smaak met peper en zout. Doe het **paneermeel** in een tweede kom. Haal de **feta** eerst door het **beslag** en wentel dan door het **paneermeel**. Zorg ervoor dat de **kaas** rondom goed bedekt is.



**5. Kaas bakken**

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kaas** daarin in 2-3min per kant goudbruin en krokant. Hak intussen de **kervel** zonder hardere steeltjes grof.



**6. Salade maken**

Spoel de **linzen** in een zeef onder de kraan schoon en laat uitlekken. Voeg de **linzen** met de **gehakte kervel** aan de saladekom toe. Overgiet met de **dressing**, schep om en breng de **linsensalade** op smaak met peper en zout. Serveer met de **gebakken feta** erop.