
Verrassende fetafrieten

met knoflook-muntyoghurt



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- zwarte olijven
- vastkokende aardappels
- baby romanasla
- feta ⁷
- rode ui
- rode paprika
- mini-komkommer
- cherry tomaten
- verse munt
- Herbs de Provence
- knoflook
- yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- keukenrasp
- oven

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

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Frieten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Boen of schil de **aardappels** en snijd ze in plakken en vervolgens in dunne, lange frieten. Halveer de **paprika**, verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Meng de **frietten** en **paprikareepjes** in een grote kom met 1-2el olijfolie, de **helft van de Provençaalse kruiden** en peper naar smaak.



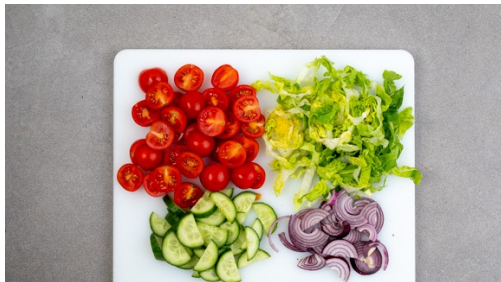
2. Frieten bakken

Leg de **frietten** en **paprikareepjes** op een bakplaat met bakpapier en bak in 20-30min goudbruin in de oven. Hussel tussendoor eenmaal om.



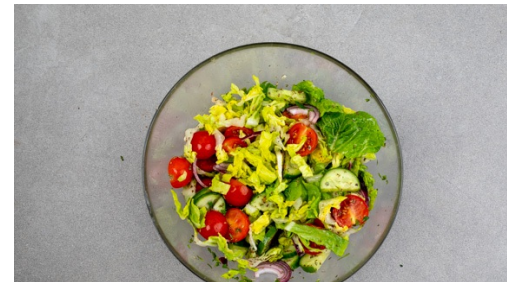
3. Muntyoghurt maken

Pluk intussen de **muntblaadjes**, hak ze fijn en doe de steeltjes weg. Pel en hak of rasp de **helft van de knoflook** fijn. Meng de **yoghurt** met de **mint**, een **mespunt knoflook** en 1/2tl zout. Voeg meer **knoflook** naar smaak toe. Bewaar de **rest van de knoflookteen** voor een ander recept.



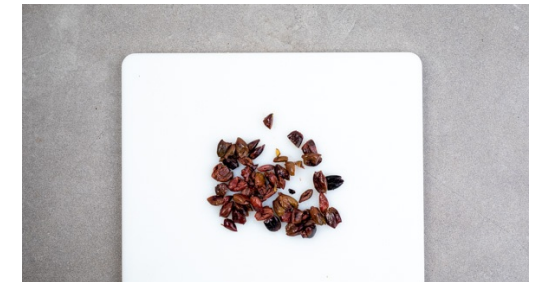
4. Groenten voorbereiden

Halveer de **cherrytomaten**. Snijd de **mini-komkommer** in de lengte door en dan in plakjes. Snijd de **babyromanasla** in de breedte in dunne reepjes. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



5. Salade maken

Meng de **sla** met de **cherrytomaten**, **komkommer**, **rode ui**, de **rest van de Provençaalse kruiden**, 1el olijfolie en 1-2tl azijn in een grote kom. Hussel goed om.



6. Olijven snijden

Hak de **olijven** grof als je de tijd hebt. Verdeel de **frietten** en **paprika** over de borden. Verdeel de **salade** erover en lepel de **mint-knoflookyoghurt** erover. Bestrooi met de **olijven** en verkruiemel de **feta** erover.