

---

## Verrassende fetafrietten

met knoflook-muntyoghurt



Cooking Time



Voor 3-4 personen

## Wat je van ons krijgt

- zwarte olijven
- verse munt
- komkommer
- feta kaas <sup>7</sup>
- vastkokende aardappels
- volle yoghurt <sup>7</sup>
- teen knoflook
- Herbs de Provence spice mix
- cherry tomaten
- rode paprika
- rode ui
- romana sla

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

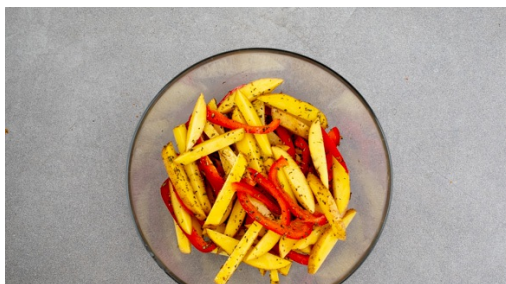
- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- keukenrasp
- oven

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 **frieten** en **paprikareepjes** in een grote kom met 2el olijfolie, de **helft van de Provençaalse kruiden** en peper naar smaak.



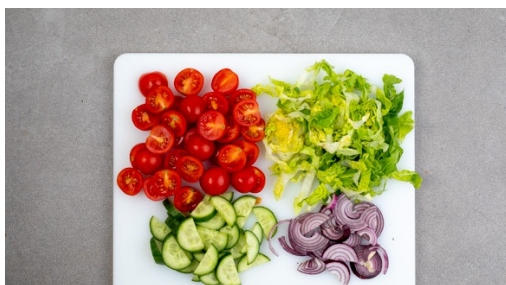
### 2. Frieten bakken

Leg de **frieten** en **paprikareepjes** op 1-2 bakplaten met bakpapier en bak in 20-30min goudbruin in de oven. Hussel tussendoor eenmaal om.



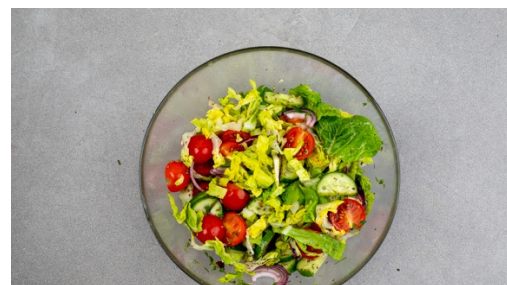
### 3. Muntyoghurt maken

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.



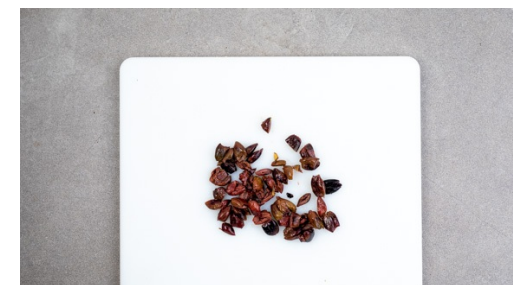
### 4. Groenten voorbereiden

Halveer de **cherrytomaten**. Snijd de **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**, 1-2el olijfolie en 1el azijn in een grote kom. Hussel goed om.



### 6. Olijven snijden

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