



Griekse saganaki met garnalen en feta

op risoni met verse dille



ca. 40min



2 personen

Saganaki klinkt als een Japans automerk, maar het is eigenlijk een heerlijk voorgerecht uit Griekenland. Het is in principe alleen een stuk gebakken kaas, waar wij vandaag een en ander aan toevoegen om er een hoofdmaaltijd van te maken. Namelijk risoni met verse dille, een snelle rode saus en garnalen. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 200g risoni ¹
- 1 teen knoflook
- 400g mosselgroenten ⁹
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje gyroskruiden
- 1x garnalen (ontdood) ²
- 50g feta ⁷
- 10g verse dille

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 30ml olijfolie
- 15ml azijn

Kookgerei

- oven
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote ovenschotel
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 778kcal, vet 23.8g, koolhydraten 104.5g, eiwit 34.3g



1. Zutaten voorbereiten

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Vul een middelgrote kookpan met de **helft van het bouillonpoeder** en genoeg water voor de **pasta** en breng aan de kook. Pel en hak de **knoflook** heel fijn of druk door een knoflookpers.



4. Saus maken

Voeg de **knoflook** toe aan de koekenpan en bak 30sec-1min mee. Voeg de **tomatenpuree**, de **gyroskruiden** en het **kookwater** toe en laat het geheel 2-4min zachtjes koken, tot er een **sous** ontstaat. Proef of je nog zout, peper of **bouillonpoeder** wil toevoegen.



2. Groenten bakken

Verhit een middelgrote (ovenschte) koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **mosselgroenten** en een flinke snuf zout toe en bak 7-9min, tot de **groenten** zacht en licht gebruid zijn. **Tip:** als je geen ovenschte pan hebt kun je een normale pan gebruiken en de **groenten** later in een ovenschaal doen.



5. Saganaki bakken

Spoel de **garnalen** af in een zeef, dep ze droog en voeg ze toe aan de **sous** (gebruik je een ovenschaal, schep de **sous** dan eerst daarin voordat je de **garnalen** toevoegt). Verkrumel de **feta** erover en bak de **saganaki** 4-7min in de oven, tot de **garnalen** gaar zijn en de **feta** gebruid is.



3. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 7-10min beetgaar. Schep **200ml kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af. Laat uitlekken en doe dan terug in de pan.



6. Pasta afmaken

Hak de **dille incl. steeltjes** grof en voeg de **helft** toe aan de **pasta**. Roer en 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper door en verdeel de **pasta** over de borden. Serveer de **saganaki** er bovenop en bestrooi met de **rest van de dille**.