



Fetapakketjes uit de oven

met tomaten en twee soorten aardappels



30-40min



2 personen

Vandaag bak je de romige feta en papillote. Dit is een kooktechniek waarbij je de ingrediënten in bakpapier of folie wikkelt en bakt in de oven. Je eten wordt op deze manier gaargestoomd, waarbij alle aroma's en kookvocht behouden worden. Dat zorgt voor een heerlijk intense smaak. Je roostert er twee soorten aardappels bij en serveert het geheel met frisse tomaten en limoen.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 zoete aardappel
- 250g cherrytomaten
- 20g verse kruidenmix: basilicum & platte peterselie
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 100g feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- keukenrasp

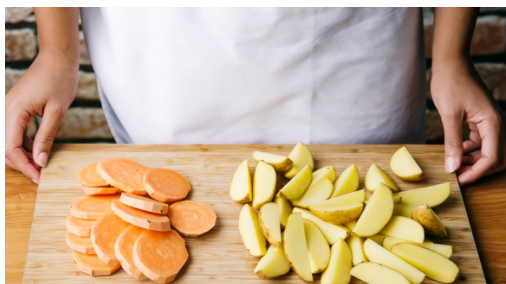
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

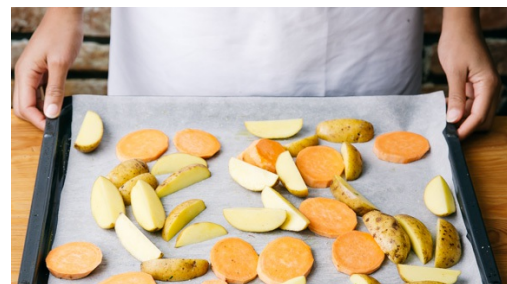
Voedingswaarde per portie

calorieën 599kcal, vet 27.8g, koolhydraten 68.2g, eiwit 16.9g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Boen de **aardappels** schoon en snijd ze **incl. schil** in partjes. Schil de **zoete aardappel** en snijd 'm in plakjes.



2. Aardappels roosteren

Verdeel de **aardappels** en de **zoete aardappels** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Rooster in 30-35min goudbruin en gaar in de oven.



3. Saus voorbereiden

Halveer de **cherrytomaten**. Pluk de **basilicumblaadjes** en hak ze fijn. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Pel de **sjalot** en de **knoflook** en hak ze fijn. Rasp de **limoenschil** fijn, pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



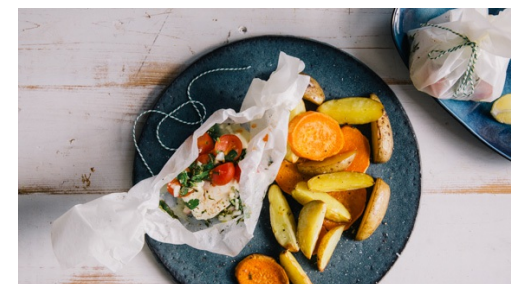
4. Saus mengen

Klop een **dressing** van de **gehakte kruiden** met de **sjalot**, de **knoflook**, **1-2tl limoenrasp** en 1el olijfolie. Breng op smaak met **limoensap**, zout, peper en een snuf suiker.



5. Pakketjes vullen

Snijd de **feta** doormidden en leg **elk stuk** op een apart vel bakpapier. Vul elk **pakketje** met een **handje tomaten** en **1-2el dressing**. Vouw het papier zo dicht dat de **sous** en later de **braadsappen** er niet uit kunnen lekken. Je kunt de **pakketjes** evt. ook met keukentouw dicht binden.



6. Pakketjes bakken

Gaar de **pakketjes** in de laatste ca. 15min met de **aardappels** in de oven mee. Pas op dat het bakpapier niet de ovenwanden raakt. Serveer de **fetapakketjes** met de **geroosterde aardappels** en evt. **overgebleven dressing**. Geef de **limoenpartjes** erbij.