



Ovengebakken feta met meloensalade

met kikkererwten en rodeuienpickle



20-30min



2 personen

Vandaag ligt de zomer op je bord! We hebben een kleurrijke mediterrane mix voor je met feta en kikkererwten, gebakken in de oven. Je serveert ze bovenop een salade van meloen, verse kruiden en tomaten. En de zelfgemaakte rodeuienpickle maakt het helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 rode ui
- 100g feta ⁷
- 1 cantaloupe meloen
- 1 tomaat
- 10g verse kruidenmix: dille & munt
- 1 verse chilipeper
- 200g ijsbergslamelange

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl honing
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- zeef

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

Kooktip

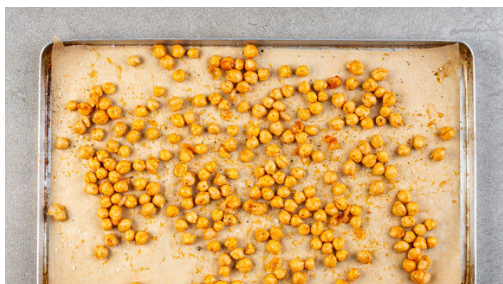
Als het erg warm weer is, kun je de meloenstukjes in de koelkast bewaren tot de salade gemengd is.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 710kcal, vet 40.4g, koolhydraten 65.1g, eiwit 18.9g



1. Kikkererwten roosteren

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Spoel de **kikkererwten** in een zeef met koud water en laat uitlekken. Dep de **kikkererwten** droog en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie, de **helft van het paprikapoeder** en een snuf zout. Doe ze in de voorverwarmende oven en bak in 20-25min goudbruin en krokant.



4. Meloen snijden

Halveer de **meloen** en schraap de pitten eruit met een lepel. Schep het **vruchtvlees** uit de **meloenhelften** en snijd het in hapklare stukken.



2. Uienpickle maken

Halveer en pel de **ui** en snijd in fijne reepjes. Meng met 1el azijn, 1/2tl zout en 1/2tl suiker en zet opzij.



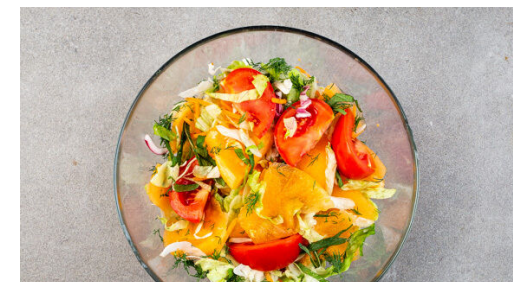
5. Smaakmakers voorbereiden

Snijd de **tomaat** in partjes. Hak de **dille incl. steeltjes** fijn. Pluk de **muntblaadjes** en snijd in fijne reepjes. Snijd de **chilipeper** in dunne ringen of reepjes. Verwijder evt. de zaadjes als je het minder pittig wilt.



3. Feta bakken

Halveer de **feta** en bedruppel met 1tl olijfolie en 1tl honing. Bestrooi met peper naar smaak. Leg de **feta** tussen de **kikkererwten** op de bakplaat en bak mee tot de **kikkererwten** gaar zijn.



6. Salade maken

Giet de **ui** af, vang het **vocht** op en meng met 2el olijfolie, 2el water, 1el azijn en een flinke snuf zout. Meng de **dressing** met de **ijsbergsla**, de **meloen**, de **tomaten** en de **1/2 van de kruiden**. Bestrooi met de **kikkererwten**, de **uienpickle**, de **rest van de kruiden** en de **chilipeper naar smaak**. Serveer de **salade** met de **feta** bovenop.