



Hartige aardappeltaartjes met feta

met paprika, prei en olijvensalsa



ca. 45min



2 personen

Vandaag op het menu: hartige aardappeltaartjes met een Griekse twist in de vorm van heerlijk romige feta. Deze taartjes winnen wellicht niet de schoonheidsprijs, de smaakprijzen winnen ze zeker. Je voegt kleur en vitamientjes toe met paprika en prei en geeft het gerecht een finishing touch met een verrukkelijke olijvensalsa.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 prei
- 1 rode paprika
- 10g verse peterselie
- 1 zakje groene olijven
- 1 tomaat
- 150g feta ⁷
- 1 teen knoflook
- 1 zakje Griekse kruidenmix

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- 1tl honing
- balsamicoazijn ¹⁷
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- vergiet

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

Allergenen

eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 683kcal, vet 39.5g, koolhydraten 54.9g, eiwit 23.8g



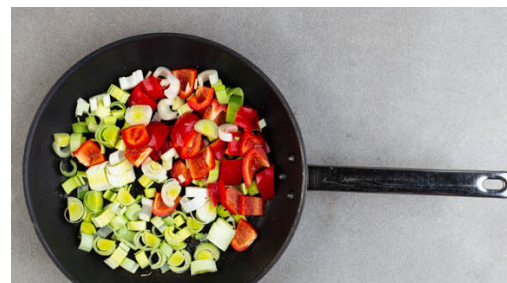
1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schil de **aardappels** en halveer ze (de grotere in vieren). Kook ze in 15-20min gaar. Zet het vuur uit en giet de **aardappels** af in een vergiet. Laat uitlekken, doe terug in de pan en zet afgedekt opzij.



4. Aardappels stampen

Pel de **knoflook** en hak heel fijn. Stamp de **aardappels** met een aardappelstamper tot een gladde brei en kruimel de **feta** eroverheen. Klop 1 ei los in een diep bord. Meng de **aardappelbrei** met de **helft van de kruidenmix**, **knoflook**, de **helft van het ei**, een flinke snuf zout en een ½tl peper. Bewaar de **rest van het ei**.



2. Groenten bakken

Halveer ondertussen de **prei** in de lengte en snijd in ca. 1cm brede plakjes. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het vruchtvlees in ca. 2cm grote blokjes. Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **prei** en **paprika** met een flinke snuf zout 10-12min tot de **groenten** zacht zijn.



5. Taartjes vormen

Laat de **aardappelbrei** even afkoelen en kneed er vervolgens zes ronde **taartjes** van. Wentel elk **taartje** door de **resterende ei**. Schep de **groenten** uit de koekenpan en houd warm.



3. Salsa maken

Snijd ondertussen de **peterselie incl. steeltjes** en de **olijven** heel fijn. Klop een **salsa** van 1,5el balsamicoazijn, 1tl honing en een flinke snuf zout. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes en meng door de **salsa**.



6. Taartjes bakken

Verhit dezelfde koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur en bak de **aardappeltaartjes** ca. 3min per kant tot ze goudbruin zijn. Verdeel ze over de borden samen met de **groenten**. Bedruppel met de **salsa** en serveer.