



## Gebakken feta met chilipeper

en geroosterde groenten-linzensalade



30-40min



2 personen

In de winter eten we graag voedzame ovengerechten. Het grootste werk zit hem in het voorbereiden van de zoete aardappel, venkel en rode paprika. Dan gaat alles met de linzen linea recta de oven in. Je serveert de geroosterde salade met zoutige feta, getopt met oregano, knoflook en chilipeper. En eten de kids mee of ben je zelf geen fan van pittig eten? Laat de chili dan gerust achterwege!



## Wat je van ons krijgt

- 7
- 12

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- bakplaat
- aluminiumfolie
- bakpapier
- oven
- zeef of vergiet

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

### Kooktip

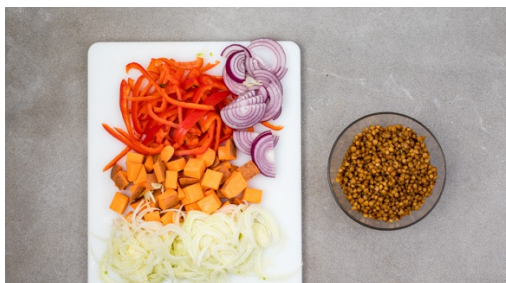
Gebruik alle chilipeper als je van pittig houdt en slechts de helft voor een beetje pit.

### Allergenen

melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 697kcal, vet 34.4g, koolhydraten 64.5g, eiwit 27.4g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer de **paprika**, verwijder de kern en snijd hem in dunne reepjes. Schrob of schil de **zoete aardappel** en snijd hem in blokjes. Snijd de stronk en het groen van de **venkel**. Snijd de **venkel** in dunne reepjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Giet de **linzen** af in een zeef en spoel ze schoon.



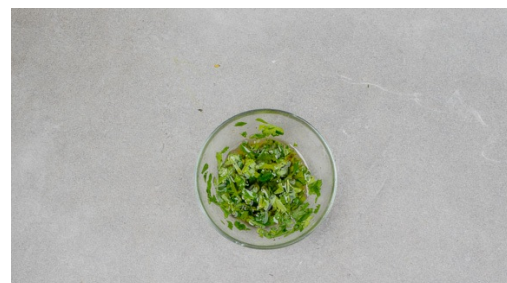
### 4. Feta bakken

Snijd de **feta** doormidden, leg **elk stuk feta** op een stuk aluminiumfolie en verdeel de **topping** erover. Vouw de randen van de folie om. Plaats de **feta** op een tweede bakplaat en plaats deze boven de bakplaat met **groenten** in de oven. Bak de **feta** in 10-12min goudbruin. Neem de bakplaat met **groenten** en **linzen** uit de oven zodra de **groenten** gaar zijn.



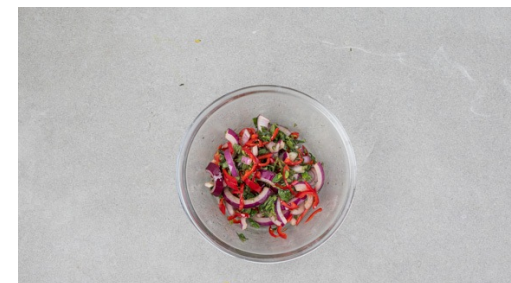
### 2. Groenten roosteren

Verdeel de **linzen** over een bakplaat met bakpapier. Verdeel daarover de **blokjes zoete aardappel, venkel, paprika** en de **helft van de ui**. Besprenkel met 1el olijfolie, bestrooi met 1/4tl zout en peper en schep om. Rooster in het onderste deel van de oven 15-20min totdat de **groenten** gaar en bruin zijn.



### 5. Vinaigrette maken

Hak de **koriander** en **peterselie** zonder de harde steeltjes grof. Meng **1el van de gehakte verse kruiden** met de **sherryazijn**, 1-2el olijfolie en 1el water. Proef en breng de **vinaigrette** op smaak met peper en zout.



### 3. Topping voorbereiden

Pel en hak intussen de **knoflook** grof. Snijd de **chilipeper** doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd de **peper** in smalle reepjes. Pluk de **oreganoblaadjes** en hak ze grof. Doe de steeltjes weg. Meng de **gehakte oregano** met de **rest van de ui, knoflook, chilipeper** naar wens en 1el olijfolie (**zie kooktip, links**).



### 6. Salade afmaken

Meng de **rest van de gehakte kruiden** en **2/3e van de vinaigrette** met de **gebakken groenten** en **linzen**. Breng de geroosterde **salade** evt. op smaak met peper en zout. Schep de **groenten-linzensalade** op en serveer met de **gebakken feta** bovenop. Besprenkel met de **rest van de vinaigrette** naar wens.