



Griekse traybake met feta

met olijven en muntyoghurt



30-40min



2 personen

Gemak dient de mens en helemaal als dat gemak je een schotel zoals deze oplevert. De oven doet vandaag namelijk het meeste werk. Je mengt aardappelwedges, paprika en stukjes aubergine met Provençaalse kruiden en bakt ze vervolgens knapperig in de oven. Serveer ze met een olijventopping en frisse yoghurtdressing met munt en klaar ben je.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 grote aubergine
- 1 paprika
- 1 rode ui
- 1 zakje Provençaalse kruiden
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 1 zakje groene olijven
- 10g verse munt
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 100g feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- 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 653kcal, vet 37.2g, koolhydraten 61.6g, eiwit 18.6g



1. Aardappels voorbakken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in dunne parten. Snijd de **aubergine** in blokjes. Verdeel de **aardappels** en **aubergine** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, ½tl zout en een snuf peper. Rooster 10-15min in de oven.



4. Kruidenolie maken

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn. Hak de **olijven** fijn en meng ze met de **helft van de knoflook**, **1tl citroenrasp**, de **rest van de Provençaalse kruiden** en 1el olijfolie. Houd je niet zo van rauwe **knoflook**? Fruit de **knoflook** in een scheutje olijfolie in een koekenpan ca. 30sec op laag vuur.



2. Groenten snijden

Verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** in grove stukken. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne parten.



5. Yoghurdip maken

Pluk de **muntblaadjes** en hak ze fijn. Meng de **yoghurt** met de **munt** en de **rest van de knoflook** en breng op smaak met zout en peper.



3. Ovengroenten afmaken

Haal de bakplaat na 10-15min uit de oven en voeg de **paprika** en **ui** toe. Hussel alles om met **1-2tl Provençaalse kruiden** en 1tl olijfolie. Doe de bakplaat terug in de oven en rooster nog 10-15min, tot alles goudbruin en gaar is.



6. Afmaken & serveren

Verdeel de **geroosterde groenten** over de borden en bedruppel naar smaak met de **kruidenolie**. Verkruiemel de **feta** erover. Snijd de **citroen** in partjes en serveer ze met de **rest van de kruidenolie** en de **yoghurt**.