



<650kcal: 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 het voedsel in bakpapier of folie wordt gewikkeld en in de oven wordt gebakken. Alle aroma blijft behouden in de kleine pakketjes en het ontsnappende sap wordt opgevangen, wat voor een heerlijk intense smaak zorgt. Erbij geroosterde aardappels en een frisse salsa met limoen.

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- keukenrasp
- citruspers

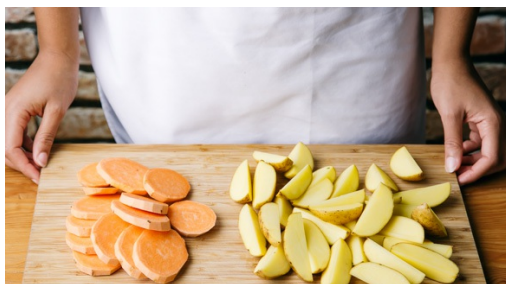
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

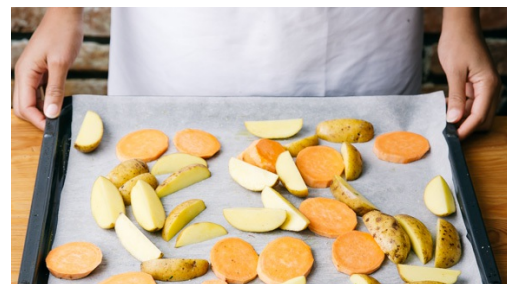
Voedingswaarde per portie

calorieën 603kcal, vet 28.3g, koolhydraten 67.8g, 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 in plakjes van ca. 0,5cm.



2. Aardappels roosteren

Leg de **aardappels** en de **zoete aardappels** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, een flinke snuf zout en een snuf peper. Verdeel gelijkmatig en bak 30-35min in de oven.



3. Saus voorbereiden

Halveer ondertussen de **cherrytomaten**. Pluk de **basilicumblaadjes** en snijd fijn. Snijd de **peterselie incl. steeltjes** ook fijn. Pel de **sjalot** en de **knoflook** en snijd beide fijn. Rasp de **limoenschil** fijn, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



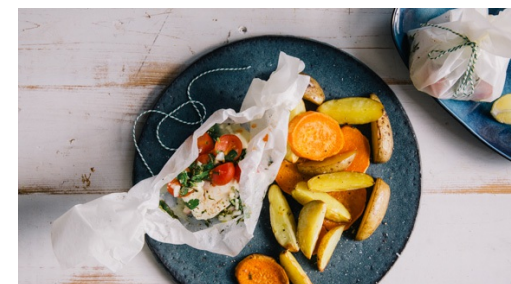
4. Saus mengen

Meng de **kruiden** met de **sjalot**, de **knoflook**, **1-2tl limoenrasp** en 1el olijfolie. Breng de **saus** naar wens op smaak met **limoensap**, peper, zout en een snuf suiker.



5. Pakketjes vullen

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



6. Pakketjes bakken

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