



Gebakken feta op linzensalade

met kleurrijke geroosterde groente



30-40min



2 personen

Vandaag is de oven je grote vriend. Je roostert zoete aardappel, venkel, paprika, linzen en rode ui in de oven en mengt de groente daarna met een kruidenvinaigrette. Bovenop deze kleurrijke salade serveer je gebakken feta met een lichtpittige topping van oregano, knoflook en rode peper. Makkelijk en superlekker!

Wat je van ons krijgt

- 1 paprika
- 1 zoete aardappel
- 1 venkel
- 1 rode ui
- 1 blik biologische linzen
- 1 teen knoflook
- 1 chilipeper
- 10g verse kruidenmix: oregano & platte peterselie
- 100g feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- dunschiller
- aluminiumfolie
- zeef

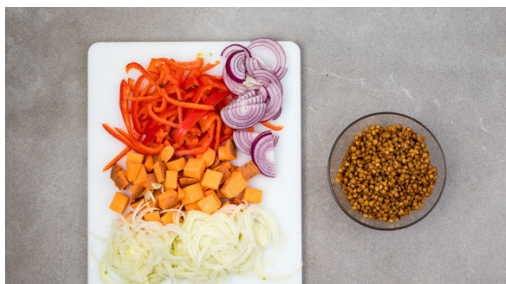
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 686kcal, vet 42.0g, koolhydraten 47.2g, eiwit 24.4g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in dunne reepjes. Schil de **zoete aardappel** en snijd in blokjes van 1-2cm. Verwijder de harde onderkant en stelen van de **venkel** en snij in dunne repen. Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Spoel de **linzen** af in een zeef en laat uitlekken.



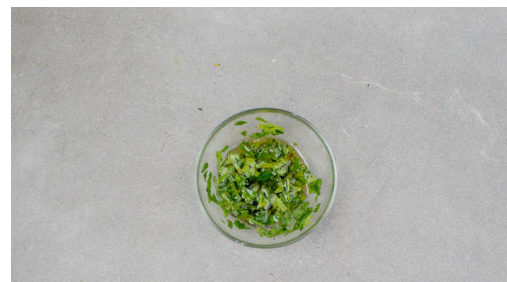
4. Feta bakken

Snijd de **feta** in **2 gelijke stukken** en leg ze naast elkaar op een stuk aluminiumfolie. Verdeel de **topping** over de **feta** en vouw de randen van de folie om. Leg de **feta** op een tweede bakplaat, schuif bovenin de oven en rooster in de laatste 5-10min baktijd van de **groente** mee.



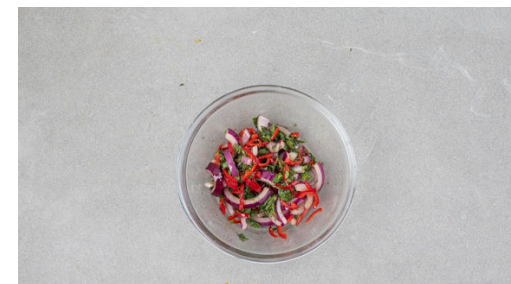
2. Groente roosteren

Meng de **paprika**, de **zoete aardappel**, de **venkel**, de **helft van de ui** en de **linzen** met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Rooster 15-20min onderin de oven, tot de **groente** gaar en gebruind zijn.



5. Vinaigrette maken

Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Meng **1el peterselie** met 1el olijfolie, 1el azijn en 1el water. Proef en breng de **vinaigrette** op smaak met peper en zout.



3. Topping voorbereiden

Pel de **knoflook** en hak fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **chilipeper** en snij in dunne reepjes. Pluk de **oreganoblaadjes** van de steeltjes en hak grof. Meng de **gehakte oregano** met de **rest van de ui**, de **knoflook**, de **chilipeper** en 1el olijfolie.



6. Ovengroente afmaken

Meng de **rest van de peterselie** en ca. $\frac{2}{3}$ van de **vinaigrette** met de **ovengroente**. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Verdeel de **groente** over borden en leg de **gebakken feta** erbovenop. Besprenkel met de **rest van de vinaigrette** en serveer.