



Griekse tiropitakia met feta

met geroosterde aubergine en tomaat



40-50min



2 personen

Bij dit gerecht dromen we van zwoele zomeravonden op een van de ontelbare Griekse eilanden. Knapperig bladerdeeg gevuld met hartige feta, gebakken in de oven. Geserveerd met een mediterrane salade van zacht geroosterde aubergine, tomaten, ui en knoflook.

Wat je van ons krijgt

- 1 grote aubergine
- 2 tenen knoflook
- 100g feta ³
- 10g verse peterselie
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 rol bladerdeeg ²
- 1 zakje sesam ⁴
- 1 rode ui
- 2 tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met 2 bakplaten
- bakpapier
- kleine koekenpan

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3), sesamzaad (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 961kcal, vet 66.1g, koolhydraten 65.3g, eiwit 24.1g



1. Aubergine roosteren

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **aubergine** in de lengte doormidden. Leg ze met het snijvlak naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Rooster 20-25min in de oven, tot de **aubergine** zacht is. Pel de **knoflook** en snijd in dunne plakjes. Leg ze in de laatste 6-8min baktijd op de bakplaat bij de **aubergine** en rooster mee.



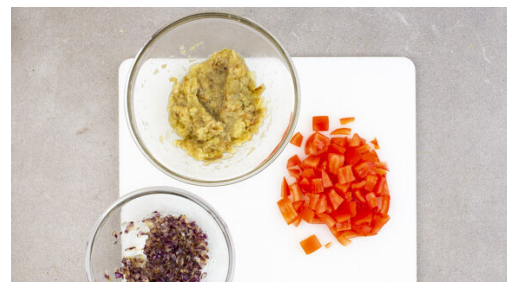
4. Tiropitakia bakken

Neem de **aubergine** uit de oven en laat iets afkoelen. Zet de oven op 210°C (190°C hetelucht). Bestrooi de **tiropitakia** met de **sesam** en bak ze in ca. 10min goudbruin in de oven.



2. Vulling maken

Verkruimel de **feta**. Klop 1 ei los. Snijd de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Meng ca. $\frac{3}{4}$ van de **peterselie** met het losgeklopte ei en de **feta**. Voeg de **helft van de kruidenmix** en een snuf peper en zout toe en meng goed, prak hierbij de grotere **fetastukjes** fijn.



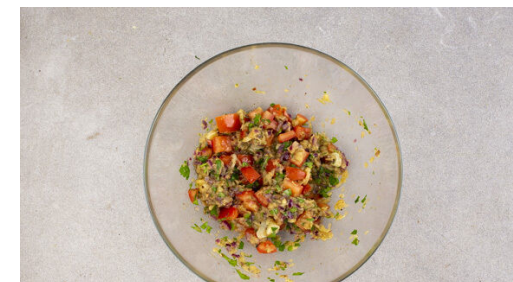
5. Salade voorbereiden

Halveer de **ui**. Pel **een helft** en snijd fijn. De **andere helft** heb je niet nodig voor dit recept. Verhit een kleine koekenpan met 1tl olijfolie op middelhoog vuur. Fruit de **ui** in 2-3min glazig. Halveer de **tomaten** en snijd in blokjes. Schep het **vruchtvlees** met een lepel uit de **aubergine** en prak fijn met een vork.



3. Tiropitakia vullen

Rol het **deeg** met het bakpapier uit over een tweede bakplaat en snijd in 6 gelijke repen. Bestrijk de **feta** gelijkmatig over elke **helft** van een reep en vouw de **andere helft** eroverheen. Druk de randen goed aan met een vork.



6. Salade afmaken

Meng het **auberginevruchtvlees** met de **knoflook**, de **rest van de peterselie**, de **tomaat**, de **ui** en 1el olijfolie. Breng goed op smaak met peper, zout, een snuf suiker en 1tl azijn. Serveer de **tiropitakia** met de **aubergine-tomatensalade**.