MARLEY SPOON

Griekse vega-gehaktballetjes met feta

met ovenaardappels en wildekruidensalade

ca. 40min 2 personen

Vandaag verwennen we je met de betoverende smaken van de Egeïsche Zee: malse vega-gehaktballetjes gevuld met romige feta, geserveerd met fruitige cherrytomaatjes en gebakken aardappels die je op smaak brengt met citroensap en verse dille. De wildekruidensalade met komkommer en geroosterde pijnboompitten maakt dit feest voor de zintuigen helemaal af. Dit wordt zeker een nieuwe favoriet!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 tenen knoflook
- 250g cherrytomaten
- 10g verse kruidenmix: dille & platte peterselie
- 200g vegan gehakt [3]
- 100g feta [2]
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 15g pijnboompitten
- 1 onbehandelde citroen
- 1 komkommer
- 50g slamelange met wilde kruiden

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei [1]
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn [4]

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- citruspers

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

Allergenen
Eieren (1), Melk (2), Soja (3), Zwaveldioxide en Sulfieten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 896kcal, vet 55.3g, koolhydraten 62.1g, eiwit 33.8g

1. Aardappels voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in partjes en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Pel de **knoflook** en snijd of pers heel fijn. Meng de **aardappelpartjes** met 1el olijfolie, de **helft van de knoflook** en een flinke snuf peper en zout.

2. Tomaten voorbereiden

Meng de **tomaten** in een kleine ovenschaal met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Zet de **aardappels** in het midden van de oven en de **tomaten** bovenin, en bak alles ca. 15min, tot de **gehaktballetjes** er in **stap 4** bij komen.

3. Gehaktballetjes draaien

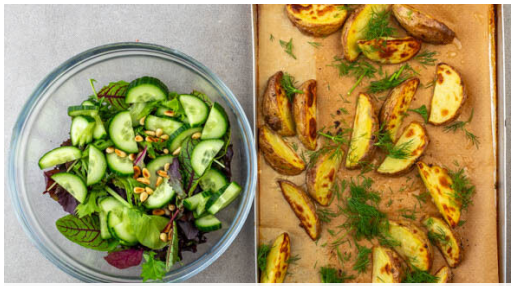
Snijd de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Meng het **vegan gehakt** met de **feta**, de **rest van de knoflook**, de **kruidenmix** en 1 ei. Kruid met peper en zout. Kneed goed, maak je handen vochtig en draai er **6 balletjes** van gelijke grootte van.

4. Gehaktballetjes bakken

Leg na ca. 15min baktijd de **gehaktballetjes** bij de **tomaten** en bedruppel met 1el olijfolie. Bak alles nog 15-20min in de oven, tot de **aardappels** gaar zijn en de **gehaktballetjes** goudbruin.

5. Ingrediënten voorbereiden

Verhit een kleine, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 3-4min goudbruin – **let op**, ze kunnen snel aanbranden. Snijd de **dille incl. steeltjes** grof. Halveer de **citroen** en pers **een helft** uit. De **andere helft** gebruiken we hier niet. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.



6. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el balsamicoazijn, ½el olijfolie en een snuf peper en zout. Meng de **komkommer**, de **sla** en de **pijnboompitten** kort voor het serveren met de **dressing**. Hussel de **aardappels** om met het **citroensap** en de **dille**. Serveer de **gehaktballetjes** en de **tomaten** met de **aardappels** en de **salade**.