



Grieks gekruide aardappeltjes

met paprika, olijven en muntyoghurt



30-40min



2 personen

Gemak dient de mens en helemaal als dat gemak je een lekkere schotel zoals deze oplevert. De oven doet vandaag namelijk het meeste werk. Je mengt de stukjes aubergine en aardappelwedges met Provençaalse kruiden en bakt ze vervolgens lekker knapperig in de oven. Serveer ze na het bakken met een olijventopping en frisse dressing van munt en yoghurt. Je weet niet wat je meemaakt!

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 500g vastkokende aardappels
- 1 rode ui
- 1 rode paprika
- 5g Provençaalse kruiden
- 1 teen knoflook
- 1 citroen
- 1 zakje zwarte olijven
- 10g verse munt
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1x feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

Houd je niet zo van rauwe knoflook? Fruit de knoflook dan met een klein beetje olijfolie in een koekenpan ca. 30sec op laag vuur.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 628kcal, vet 32.4g, koolhydraten 57.8g, eiwit 18.9g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 210°C. Snijd de **aubergine** in blokjes en de **aardappels** in partjes. Verdeel de **groenten** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1el olijfolie, 1/2tl zout en peper naar smaak. Rooster 10-15min in de oven.



4. Topping maken

Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn. Hak de **olijven** grof en meng ze met **1tl citroenrasp**, 1tl olijfolie, een **mespunt knoflook (zie tip, links)** en de **rest van de Provençaalse kruiden**.



2. Groenten voorbereiden

Halveer, pel en snijd de **ui** in smalle partjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes.



5. Yoghurtsaus maken

Pluk de **muntblaadjes** en hak ze fijn. Meng de **yoghurt** met de **munt**, een **mespunt knoflook**, 1/4tl zout en peper naar smaak.



3. Smaakmakers toevoegen

Voeg na 10-15min de **ui**, **paprika**, **1-2tl Provençaalse kruiden** en 1tl olijfolie aan de bakplaat met **groenten** toe en schep alles voorzichtig om. Rooster de **groenten** nog eens 10-15min tot ze gaar en goudbruin zijn.



6. Serveren

Verdeel de **topping** en **saus** over de **ovengroenten** en verkruimel de **feta** erover. Snijd de **citroen** in partjes en geef ze erbij om over het **gerecht** uit te knippen of doe ze in een glas water.