



Fetapakketjes uit de oven

met tomaten en twee soorten aardappels



30-40min



2 personen

Vandaag kook je '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 pakjes 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 zoete aardappel
- 500g kruimige aardappels
- 1x cherrytomaten
- 15g verse kruidenmix: oregano & platte peterselie
- 1 teen knoflook
- 1 sjalotje
- 1 limoen
- 1x feta⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- touw
- fijne keukenrasp

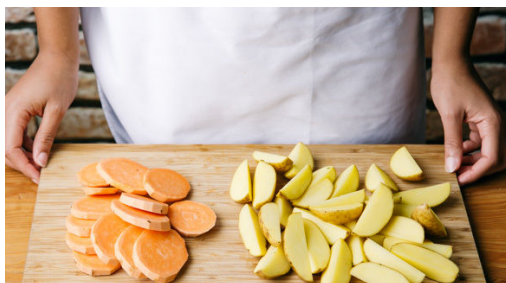
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

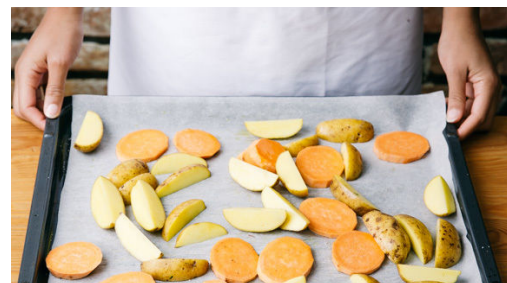
Voedingswaarde per portie

calorieën 608kcal, vet 27.8g, koolhydraten 75.4g, eiwit 16.6g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de **zoete aardappel** en snijd hem in schijfjes. Boen de **andere aardappels** schoon en snijd ze in partjes.



2. Aardappels roosteren

Verdeel de **aardappels** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1-2el olijfolie, 1/4-1/2tl zout en een snuf peper. Rooster 30-35min in de oven tot ze gaar en goudbruin zijn.



3. Ingrediënten voorbereiden

Halveer de **cherrytomaten**. Snijd de **oreganoblaadjes** en de **peterselie met steeltjes** fijn. Pel en hak de **knoflook** en het **sjalotje** fijn. Rasp de **limoenschil** fijn, pers een **limoenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes.



4. Dressing maken

Meng de **verse kruiden** met het **sjalotje**, de **knoflook** naar wens, **1tl limoenrasp**, **1-2el limoensap**, 1-2el olijfolie en een snuf peper, zout en suiker.



5. Fetapakketjes maken

Snijd de **feta** doormidden en leg elk stuk op een apart vel bakpapier. Verdeel er een handje van de **tomaten** over en besprenkel met **1-2el dressing**. Vouw het papier dicht door de punten aan de bovenkant bij elkaar te brengen en ze vast te binden met een stukje keukentouw. Zo ontstaat er een luchtdicht **pakketje**.



6. Feta bakken

Bak de **fetapakketjes** de laatste 15min met de **aardappels** in de oven mee, let daarbij op dat het bakpapier niet de ovenwanden raakt. Hak de **amandelen** grof. Serveer de **aardappels** met de **fetapakketjes**, **rest van de dressing**, de **limoenpartjes** en **cherrytomaten**.