



Fluweelzachte Griekse eieren

met tomatenstoof, aubergine en feta



ca. 30min



2 personen

Na één hap van dit gerecht waan je je meteen aan een tafeltje in de zon voor een idyllisch wit huisje. Dit Griekse gerecht heet strapatsada en is sinds chef Martina het in Griekenland ontdekte één van haar favoriete gerechten. Elke keer als ze het maakt, neemt het haar even mee terug naar de witte stranden en helderblauwe zee. Die ervaring moest en zou ze met jullie delen.

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 2 tomaten
- 2 tenen knoflook
- 1 pakje volkoren pita's ¹
- 1 blik cherrytomaten
- 15g verse kruidenmix: basilicum & oregano
- 2 eieren ³
- 1x feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan of wok

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 751kcal, vet 29.3g, koolhydraten 85.7g, eiwit 33.9g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 210°C. Snijd de **aubergine** in kleine blokjes. Snijd de **tomaten** in grove stukken. Pel en hak de **knoflook** fijn.



2. Aubergine roosteren

Leg de **aubergine** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie, 1/4tl zout en een snuf peper. Rooster 20-25min, tot de **aubergine** goudbruin en gaar is. Schep halverwege om. Bak in de laatste 4-6min de **pita's** op een rek boven de **aubergine** mee.



3. Tomaten stoven

Verhit 1tl olijfolie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur en bak de **knoflook** 1min. Voeg de **tomaat** en de **cherrytomaten uit blik** met 1/2-1tl suiker toe. Stoof de **tomaten** 8-10min tot er een **dikke saus** ontstaat. Plet de **tomaten** met je spatel en zet evt. het vuur iets hoger.



4. Kruiden hakken

Pluk de **blaadjes** van de **basilicum** en **oregano** en hak ze grof, doe de stelen weg.



5. Eieren erdoor roeren

Zet het vuur onder de pan op de laagste stand. Breek de **eieren** boven de **stoof** terwijl je langzaam blijft roeren. Kook zo 2-3min totdat het **ei** door de **saus** is opgenomen en de **stoof** een fluwelen textuur heeft. Roer er **2/3e van de verse kruiden** door en breng de **stoof** op smaak met peper en zout.



6. Serveren

Schep de **stoof** in diepe kommen of borden, verdeel de **aubergine** erover en verkruimel de **feta** erboven. Bestrooi met de **rest van de kruiden** en serveer met de **pita's**.