



Gebakken feta met za'atar-notencoating

op kruidige pilaf met tomaten



ca. 25min



2 personen

Za'atar komt oorspronkelijk uit de Noord-Afrikaanse keuken. Het woord verwijst naar het hoofdingrediënt van het kruidenmengsel, een kruid dat zowel naar tijm als oregano smaakt. De gebakken feta krijgt een knapperige laag door de coating van fijngehakte hazelnoten en de za'atar. De kaas past zo perfect bij de kruidige pilaf met groenten.

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 courgette
- 1 ui
- 200g basmatirijst
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 zakje hazelnoten¹⁵
- 1 zakje za'atar¹¹
- 1x feta⁷
- 1x cherrytomaten
- 20g verse kruidenmix: dille & platte peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan met deksel
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

melk (7), sesamzaad (11), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 937kcal, vet 44.8g, koolhydraten 100.0g, eiwit 30.8g



1. Groenten snijden

Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Rasp de **courgette** ook grof en druk er in een zeef zo veel mogelijk vocht uit. Pel en hak de **ui** fijn.



2. Groenten bakken

Verwarm de oven voor op 200°C. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op hoog vuur en voeg de **groenterasp** en de **ui** toe. Bak 1-2min.



3. Pilaf maken

Was de **rijst** grondig in een zeef en voeg het aan de pan toe. Bak al roerend 1min en voeg dan het **bouillonpoeder** en 400ml heet water toe. Roer door, leg een deksel op de pan en draai het vuur laag. Stoof 12-15min tot de **rijst** gaar is. Neem de pan van het vuur en laat de **pilaf** afgedekt rusten.



4. Notencoating maken

Hak de **hazelnoten** fijn en meng met de **za'atar**.



5. Feta paneren

Snijd de **feta** doormidden en wentel de stukken door het **notenkruim**. Druk stevig aan zodat het **kruim** aan de **kaas** blijft plakken. Leg de **feta** op een bakplaat met bakpapier en bak 8-12min in de oven tot het **kruim** goudbruin is.



6. Salsa maken

Snijd de **cherrytomaten** in blokjes en hak de **peterselie** fijn. Schep de **tomaten** en **peterselie** om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Hak de **dille** zonder harde steeltjes fijn en roer door de **pilaf**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen en serveer de **pilaf** met de **feta** en de **salsa**.