



Griekse vegan gehaktballetjes

met fetadip en risoni



ca. 30min



2 personen

Wat is er fijner dan na een lange dag in een ligstoel weg te zakken en te genieten van de specialiteiten van de lokale keuken? Maar dit gevoel kun je ook krijgen zonder mediterrane vakantie. Vandaag maak je een heerlijke Griekse schotel met vegan gehaktballetjes, zachte risoni en een kruidige fetadip. En een frisse tomatensalade mag hier natuurlijk niet bij ontbreken!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 200g risoni ¹
- 1 minikomkommer
- 1 verse chilipeper
- 1x cherrytomaten
- 1 citroen
- 1x feta ⁷
- 1 pakje vegan gehaktballetjes ⁶
- 10g verse dille

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

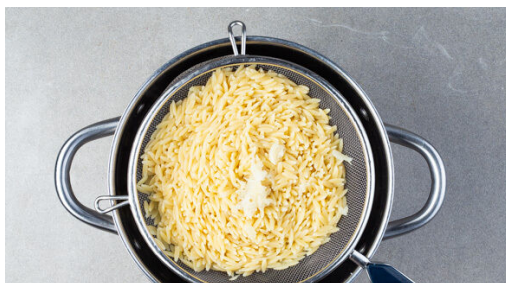
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 969kcal, vet 50.0g, koolhydraten 95.8g, eiwit 31.3g



1. Pasta koken

Pel de **knoflook**. Breng genoeg gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **pasta**. Voeg de **pasta** en de **knoflook** toe aan het kokende water, en kook in 7-10min beetgaar. Giet af in een zeef en laat uitlekken. Plet de **gekookte knoflook** en meng met de **pasta**.



4. Fetadip maken

Rasp de **citroenschil** en pers de **citroen** uit. Doe de **feta**, **1tl citroenrasp**, **1el citroensap**, 2el olijfolie, 2el water en wat vers gemalen peper in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een romige **dip**.



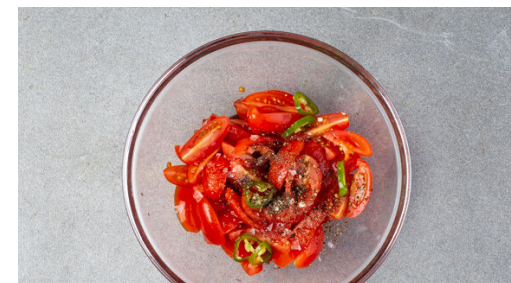
2. Komkommerpickle maken

Breng in een kleine kookpan 50ml water aan de kook. Voeg 50ml azijn, 1el suiker en een snuf zout toe. Neem de pan van het vuur zodra de suiker is opgelost. Schaaf met een dunschiller of kaasschaaf dunne linten van de **minikomkommer**. Leg de **linten** in het **zoetzure mengsel**.



5. Balletjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **balletjes** 6-8min. Hak de **dille incl. steeltjes** fijn.



3. Tomatensalade maken

Snijd de **chilipeper** in dunne ringetjes (verwijder de zaadlijst om het minder pittig te maken). Snijd de **cherrytomaten** in vieren en meng met **de helft van de chilipeper**, 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout, peper en suiker. Proef of je meer **chilipeper** wilt toevoegen.



6. Serveren

Verdeel de **pasta** en de **balletjes** over diepe borden. Verdeel de **komkommerpickle**, de **tomatensalade** en de **fetadip** erover en bestrooi met de **dille**.