



Fetapakketjes uit de oven

met tomaten en twee soorten aardappels



30-40min



2 personen

Vandaag maak je feta '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 de kookvloeistoffen blijven bewaard, wat voor een heerlijk intense smaak zorgt. Erbij geroosterde aardappels en een frisse salsa met limoen.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje kruimige aardappels
- 1 zoete aardappel
- 250g cherrytomaten
- 10g verse basilicum
- 10g verse peterselie
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 100g feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- keukenrasp

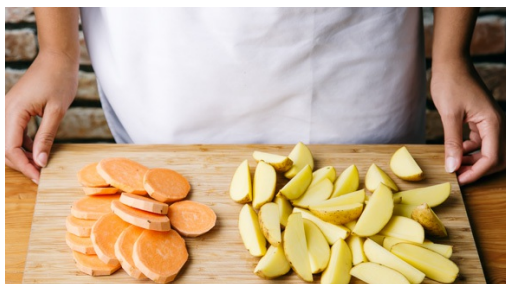
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

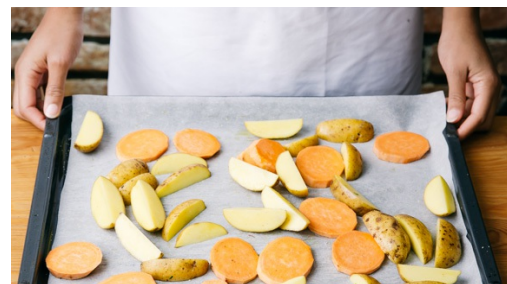
Voedingswaarde per portie

calorieën 578kcal, vet 22.9g, koolhydraten 73.9g, eiwit 17.4g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Boen de **aardappels** schoon en snijd ze **incl. schil** in partjes. Schil de **zoete aardappel** en snijd in plakjes van ca. 0,5cm.



2. Aardappels roosteren

Leg de **aardappels** en de **zoete aardappels** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Verdeel gelijkmatig en bak 30-35min in de oven.



3. Saus voorbereiden

Halveer de **cherrytomaten**. Pluk de **basilicumblaadjes** en snijd fijn. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Pel de **sjalot** en de **knoflook** en hak fijn. Rasp de **limoenschil** fijn, pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



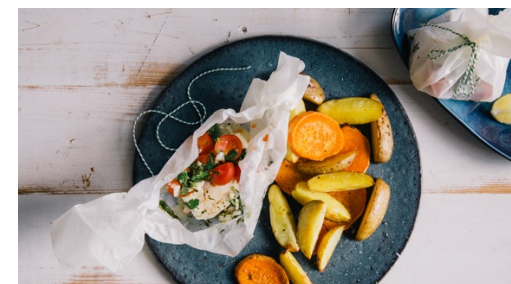
4. Saus mengen

Meng de **kruiden** met de **sjalot**, de **knoflook**, **1-2tl limoenrasp**, 1-2el olijfolie en een snuf suiker, zout en peper. Breng de **saus** op smaak met **limoensap**.



5. Pakketjes vullen

Snijd de **feta** in **2 gelijke stukken** en leg elk stuk op een apart vel bakpapier. Vul elk **pakketje** met een **handje tomaten** en **1-2el saus**. Vouw het papier zo dicht dat de **saus** en later de **braadsappen** er niet uit kunnen lekken. Je kunt de **pakketjes** evt. ook met keukentouw dicht binden.



6. Pakketjes bakken

Bak de **pakketjes** in de laatste 15min met de **aardappels** in de oven mee. Pas op dat het bakpapier niet de ovenwanden raakt. Serveer de **tomaten-fetapakketjes** met de **geroosterde aardappels** en evt. **overgebleven saus**. Geef de **limoenpartjes** erbij.