



Griekse tiropitakia met feta

met geroosterde auberginesalade



40-50min



2 personen

Bij dit gerecht dromen we van zwoele zomeravonden op een van de ontelbare Griekse eilanden. Knapperig bladerdeeg gevuld met hartige feta, gebakken in de oven. Geserveerd met een mediterrane salade van zacht geroosterde aubergine, tomaten, ui en knoflook. Zo is een zomer thuis helemaal niet erg!

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 2 tenen knoflook
- 150g feta ⁷
- 10g verse peterselie
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 10g witte sesam ¹¹
- 1 rode ui
- 2 tomaten

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten
- bakpapier
- kleine koekenpan

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), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 987kcal, vet 64.7g, koolhydraten 68.9g, eiwit 29.3g



1. Aubergine roosteren

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **aubergine** in de lengte doormidden. Leg ze met het snijvlak naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Rooster 20-25min in de oven, tot de **aubergines** zacht zijn. Pel de **knoflook** en snijd ze in dunne plakjes. Leg ze in de laatste 6-8min baktijd op de bakplaat bij de **aubergines** en rooster mee.



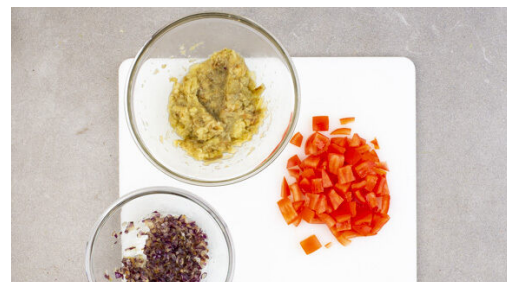
4. Tiropitakia bakken

Neem de **aubergine** uit de oven en laat iets afkoelen. Zet de oven op 210°C (180°C hetelucht). Bestrooi de **tiropitakia** met de **sesam** en bak ze in ca. 10min goudbruin in de oven.



2. Vulling maken

Verkruimel de **feta**. Klop 1 ei los. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Meng ca. **3/4e van de peterselie** met het losgeklopte ei en de **feta**. Voeg de **helft van de Griekse kruidenmix** en een snuf zout en peper toe en meng goed, prak hierbij de grotere **fetastukjes** fijn.



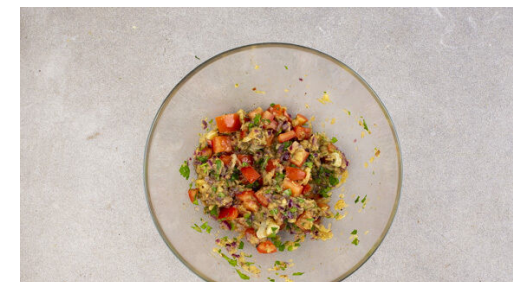
5. Salade voorbereiden

Halveer de **ui**. Pel **een helft** en hak fijn. De **andere helft** heb je niet nodig voor dit recept. Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Fruit de **ui** in 2-3min glazig. Halveer de **tomaten** en snijd in blokjes. Schep het **vruchtvlees** met een lepel uit de **aubergines** en prak fijn met een vork.



3. Tiropitakia vullen

Rol het **deeg** met het bakpapier uit over een tweede bakplaat en snijd 'em in 6 gelijke repen. Bestrijk de **feta** gelijkmatig over elke **helft** van een reep en vouw de **andere helft** eroverheen. Druk de randen goed aan met een vork.



6. Salade afmaken

Meng het **auberginevruchtvlees** met de **knoflook**, de **rest van de peterselie**, de **tomaten**, de **ui** en 1el olijfolie. Breng goed op smaak met zout, peper, een snuf suiker en 1tl azijn. Serveer de **tiropitakia** met de **aubergine-tomatensalade**.