



## Gebakken feta met chilitopping

en lizensalade met geroosterde groenten



30-40min



2 personen

Vandaag is de oven je grote vriend. Je bakt zoete aardappel, venkel, paprika, linzen en ui in de oven. Gemengd met de kruidenvinaigrette heb je de basis voor een voedzame salade. Tegelijkertijd bak je ook de feta met een licht pittige oregano-knoflooktopping, gewikkeld in folie, in de oven. Makkelijk en super lekker!



## Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 zoete aardappel
- 1 venkel
- 1 rode ui
- 1 blik groene linzen
- 1 teen knoflook
- 1 verse chilipeper
- 200g feta <sup>7</sup>
- 20g verse kruidenmix: koriander, oregano en platte peterselie

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- dunschiller
- aluminiumfolie
- zeef of vergiet

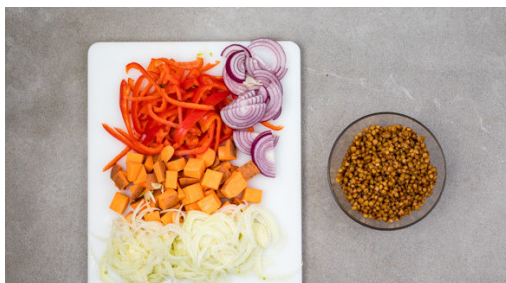
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 699kcal, vet 40.9g, koolhydraten 47.0g, eiwit 30.6g



### 1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Schil de **zoete aardappel** en snijd in blokjes. Snijd de **venkel** doormidden en snijd in dunne reepjes, verwijder de stronk. Halveer, pel en snijd de **ui** in fijne reepjes. Giet de **linzen** af in een zeef en spoel ze schoon met koud water.



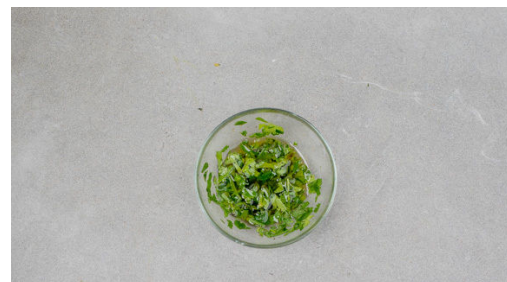
### 4. Feta bakken

Snijd de **feta** in **2 gelijke stukken** en leg ze op een stuk aluminiumfolie. Verdeel de **topping** over de **feta** en vouw dan de randen van de folie om. Plaats de **feta** op een tweede bakplaat en plaats deze in de laatste 5-10min baktijd van de **groenten** boven de bakplaat met **groenten** in de oven.



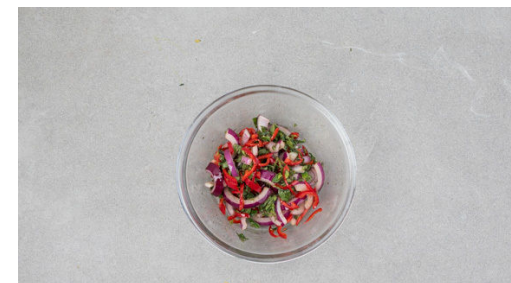
### 2. Groenten roosteren

Verdeel de **paprika**, de **zoete aardappels**, **venkel**, de **helft van de ui** en de **linzen** over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Verdeel de **groenten** gelijkmatig en rooster in het onderste deel van de oven 15-20min, totdat de **groenten** gaar en gebruind zijn.



### 5. Vinaigrette maken

Hak de **koriander en peterselie incl. steeltjes** grof. Meng **1el van elk van de gehakte verse kruiden** met 1-2el olijfolie, 1-2el azijn en 1el water. Proef en breng de **vinaigrette** op smaak met peper en zout.



### 3. Topping voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd de **peper** in smalle reepjes. Pluk de **oreganoblaadjes** en hak ze grof. Doe de steeltjes weg. Meng de **gehakte oregano** met de **rest van de ui**, **knoflook**, **chilipeper** en 1el olijfolie.



### 6. Salade afmaken

Meng de **rest van de gehakte kruiden** en ca. **2/3e van de vinaigrette** met de **ovengroenten**. Breng de geroosterde **salade** evt. op smaak met peper en zout. Open de **fetapakketjes** voorzichtig en serveer de **gebakken feta** bovenop de **salade**. Besprenkel met de **rest van de vinaigrette**.