



Bifteki met fetavulling

met gebakken aardappels en salade



30-40min



2 personen

Vandaag gaan we op de Griekse toer met bifteki: Griekse stijl gehaktballen van rundergehakt. We vullen ze met feta en serveren ze met een frisse komkommersalade. En dat alles ook nog met knapperige, goudbruine aardappeltjes uit de oven.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 tenen knoflook
- 10g verse peterselie
- 1x rundergehakt
- 1 zakje rundvleeskruiden
- 100g feta ⁷
- 1 komkommer

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan

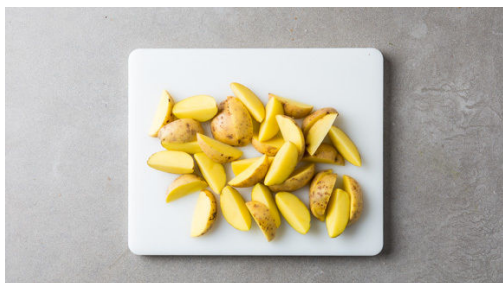
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 870kcal, vet 55.4g, koolhydraten 51.7g, eiwit 41.6g



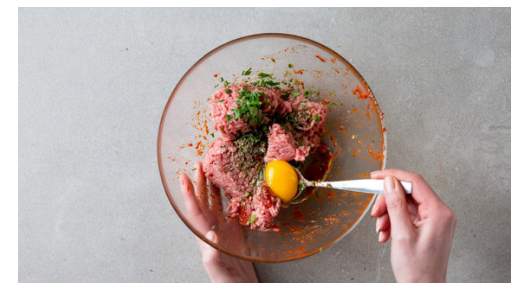
1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **aardappels** in brede parten, of snijd ze in de lengte door vieren.



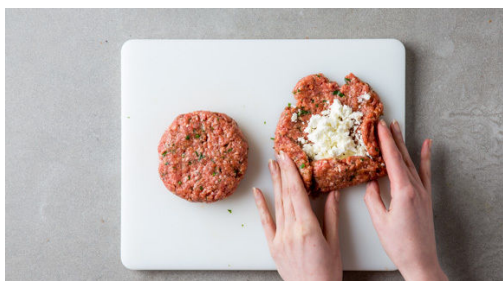
2. Aardappels roosteren

Verdeel de **aardappels** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1 el olijfolie, de **helft van de tomatenpuree** en een snuf zout en peper. Rooster 20-25min in de oven.



3. Gehakt voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** heel fijn. Hak de **helft van de peterselie incl. steeltjes** fijn. Meng het **gehakt** met de **knoflook**, **gehakte peterselie**, de **rest van de tomatenpuree**, de **rundvleeskruiden**, 1 ei (of 2el bloem) en een flinke snuf zout en peper. Kneed goed door. Hak de **rest van de peterselie incl. steeltjes** grof.



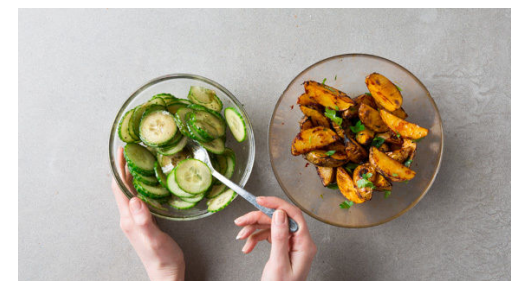
4. Bifteki maken

Vorm **2 burgers** van het **gehakt** en druk ze plat tot een dikte van ca. 1cm. Verkruimel de **feta** over het midden van de **burgers** en vouw ze zorgvuldig dicht.



5. Bifteki braden

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1 el olijfolie. Braad de **bifteki** in ca. 3min per kant stevig aan. Bestrooi met zout en peper en leg het **vlees** op de bakplaat bij de **aardappels**. Rooster het geheel nog ca. 10min in de oven.



6. Salade mengen

Snijd de **komkommer** in dunne plakjes. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 2el azijn, 1/2tl zout en een snuf suiker. Meng met de **komkommer** en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Schep de **rest van de peterselie** door de **aardappels**. Serveer de **komkommersalade** en **ovenaardappels** met de **bifteki**.