



Griekse auberginestoof met feta

met knapperige volkorenpita



ca. 30min



2 personen

Na één hap van dit gerecht waan je je meteen aan een tafeltje in de zon voor een idyllisch wit huisje. Dit Griekse gerecht heet strapatsada en het bestaat uit heerlijk gebakken aubergine in een smeùige stoof van tomaten en eieren. Voeg feta, basilicum en oregano toe en laat de smaken je vervoeren naar witte stranden en helderblauwe zee!

Wat je van ons krijgt

- 1 aubergine
- 2 tomaten
- 2 tenen knoflook
- 1 pak volkoren pitabrood ¹
- 1 blik cherrytomaten
- 15g verse kruidenmix: basilicum & oregano
- 2 eieren ³
- 100g feta ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- grote 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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

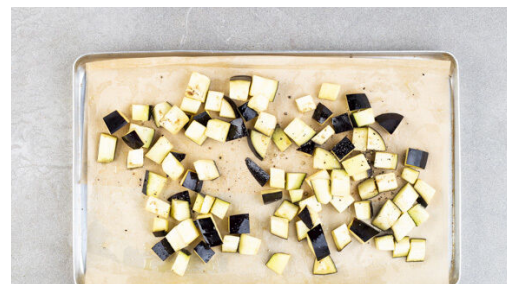
Voedingswaarde per portie

calorieën 733kcal, vet 29.6g, koolhydraten 80.0g, eiwit 33.2g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **aubergine** in kleine blokjes. Snijd de **tomaten** in grove stukken. Pel en hak de **knoflook** fijn.



2. Aubergine roosteren

Verdeel de **aubergineblokjes** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Rooster 20-25min in de oven, tot de **aubergine** goudbruin en gaar is. Schep halverwege om. Rooster in de laatste 4-6min de **pita's** op een rek boven de **aubergine** mee.



3. Tomaten stoven

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1tl olijfolie. Bak de **knoflook** ca. 1min en voeg de **tomaat**, de **cherrytomaten uit blik** en 1/2tl suiker toe. Stoof de **tomaten** 8-10min tot er een **dikke saus** ontstaat. Plet de **tomaten** met je spatel en houd de **stoof** op laag vuur warm.



4. Kruiden hakken

Pluk de **blaadjes** van de **basilicum** en **oregano** en hak ze grof, doe de stelen weg.



5. Eieren erdoor roeren

Neem de pan met de **tomatenstoof** van het vuur. Kluts de **eieren** en voeg ze al roerende toe aan de **stoof**. Blijf 2-3min roeren, tot het **ei** volledig is opgenomen en de **stoof** een fluweelzachte textuur heeft. Voeg **2/3e van de verse kruiden** toe en proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



6. Afmaken en serveren

Schep de **stoof** in kommen of diepe borden en verdeel de **aubergine** erover. Verkrummel de **feta** erboven en bestrooi met de **rest van de kruiden**. Serveer met de **pita's**.