

DINNERLY



Gebakken feta met geroosterde groenten en frisse citroenvinaigrette



ca. 30min



2 personen

Dit lijkt ontzettend luxe: prachtige gebakken feta uit de oven met een fijne mix van geroosterde groenten. Kleurrijk, origineel en lekker, zeker met de fris-pittige saus die we er zelf bij maken met verse citroen. Een volwaardige en helemaal vegetarische maaltijd met een fijne citruskick.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 zoete aardappels
- 1 rode ui
- 2 paarse wortels
- 1 onbehandelde citroen
- 100g feta ⁷
- 2 tomaten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- 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 588kcal, vet 35.9g, koolhydraten 49.5g, eiwit 13.5g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – vergeet niet de bakplaat eruit te halen. Snij de **zoete aardappels mét schil** in de lengte doormidden en dan in plakken van ca. 1cm breed. Pel de **ui**, snij 'm doormidden en dan in partjes van ca. 1cm dik. Schrob of schil de **wortels** en snij ze in dunne, schuine plakjes.



2. Groenten roosteren

Meng de **zoete aardappel**, de **ui** en de **wortel** met 1el olijfolie en zout en peper en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Rooster het geheel 15-20min in de oven tot alles een beetje krokant is.



3. Saus maken

Rasp de **citroen** tot je ongeveer 1tl **citroenrasp** hebt. Halveer de **citroen**, pers 1 helft uit en snij 1 helft in partjes. Pel 1 teen knoflook en snij of pers 'm fijn. Maak een **saus** van 2el olijfolie, 1el **citroensap**, de **citroenrasp**, de knoflook, ½tl suiker en wat peper en zout. Roer alles goed door.



4. Feta bakken

Snij de **feta** in 4 gelijke stukken. Snij de **tomaten** in vieren en verwijder de harde kern. Leg de **tomaat** en de **feta** op de **groenten** in de oven en bak ze gedurende de laatste 5 minuten mee.



5. Afmaken en serveren

Verdeel de **ovengroenten** en **feta** over de borden en besprenkel alles naar smaak met de **citroensaus**. Serveer met de **citroenpartjes**.



6. Alle groenten zijn welkom

In de oven is het hartstikke warm en gezellig. Een gerecht zoals dit is een ideale gelegenheid om van allerlei restjes af te komen. Rommel eens door je koelkast, snij overgebleven groenten in grove stukken en bak ze lekker mee. Dat ruikt mooi op en je hoeft niks weg te gooien!