

DINNERLY



Feta en groente uit de oven en frisse citroenvinaigrette



ca. 30min



2 personen

Dit lijkt ontzettend luxe: prachtige gebakken feta uit de oven met een fijne mix van geroosterde groente. 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 grote 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.

KOOKTIP

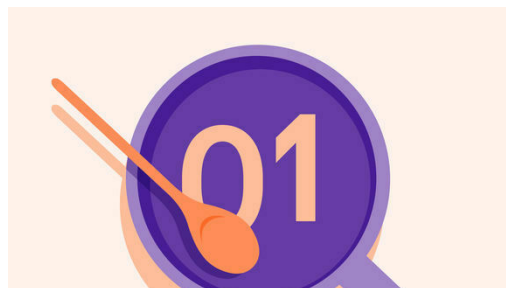
Als je geen citruspers hebt kun je ook een vork gebruiken: steek de vork in één helft van de vrucht, draai de vork de ene kant op en de vrucht de andere – zo "wring" je het meeste sap eruit.

ALLERGENEN

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

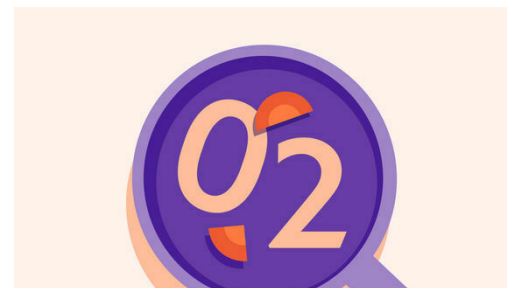
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 750kcal, vet 36.5g, koolhydraten 82.2g, eiwit 16.4g



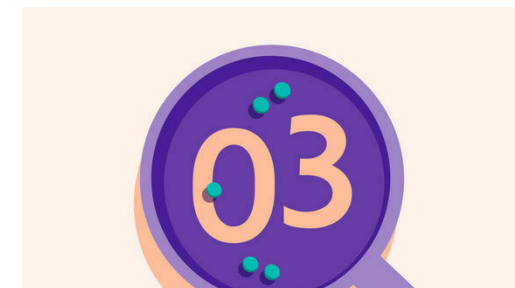
1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **zoete aardappels incl. schil** in de lengte doormidden en dan overdwars in plakken van ca. 1cm breed. Pel de **ui**, snij 'm doormidden en dan in partjes van ca. 1cm dik. Schil of schrob de **wortels** en snij ze in dunne, schuine plakjes.



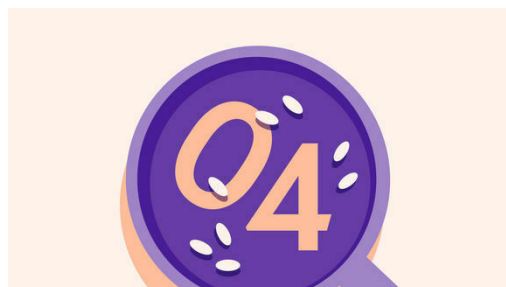
2. Groente roosteren

Hussel de **zoete aardappel, ui** en **wortel** om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout en verdeel ze gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier. Rooster ca. 15min in de oven tot alles een beetje krokant is en je de **feta** erbij legt in stap 4.



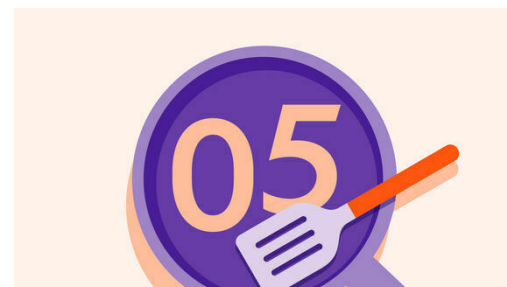
3. Saus maken

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. Klop een **saus** van 2el olijfolie, 1el **citroensap**, de **citroenrasp**, de knoflook, ½tl suiker en een snuf peper en zout.



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 **groente** in de oven en bak alles nog ca. 5min.



5. Afmaken en serveren

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



6. Alle groente zijn welkom

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