



<650kcal: Aardappeltaartjes met feta

met paprika, prei en olijvensalsa



ca. 45min



2 personen

Vandaag op het menu: hartige aardappeltaartjes met een Griekse twist in de vorm van heerlijk romige feta. Deze taartjes winnen wellicht niet de schoonheidsprijs, de smaakprijzen winnen ze zeker. Je voegt kleur en vitamientjes toe met paprika en prei en geeft het gerecht een finishing touch met een verrukkelijke olijvensalsa.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 prei
- 1 paprika
- 10g verse peterselie
- 1 zakje groene olijven
- 1 tomaat
- 100g feta ⁷
- 1 teen knoflook
- 1 zakje Griekse kruidenmix

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- vergiet

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

Allergenen

eieren (3), melk (7), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 619kcal, vet 33.6g, koolhydraten 55.8g, eiwit 19.9g



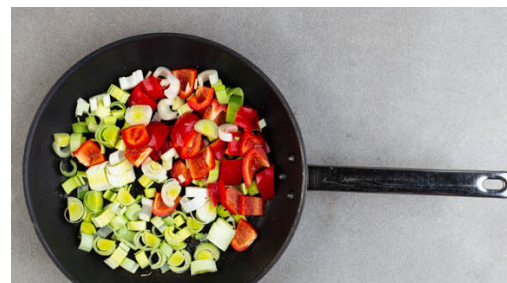
1. Aardappels koken

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Schil de **aardappels** en halveer ze, snijd grotere exemplaren in vieren. Kook ze in 15-20min gaar. Zet het vuur uit en giet de **aardappels** af. Laat uitlekken en doe ze terug in de pan.



4. Aardappels stampen

Pel de **knoflook** en snijd fijn. Stamp de **aardappels** met een aardappelstamper tot een gladde brei en verkruiemel de **feta** erover. Klop 1 ei los in een diep bord. Meng de **aardappelbrei** met de **helft van de kruidenmix**, **knoflook**, **de helft van het ei**, ½tl peper en een flinke snuf zout. Bewaar de **rest van het ei**.



2. Groente bakken

Snijd ondertussen de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes van ca. 1cm. Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de zaadlijsten en snijd 'm in blokjes van ca. 2cm. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **prei** en **paprika** met een flinke snuf zout in 10-12min zacht.



5. Taartjes vormen

Laat de **aardappelbrei** even afkoelen en vorm er dan **6 ronde taartjes** van. Wentel elk **taartje** door de **resterende ei**. Schep de **groente** uit de koekenpan en houd warm.



3. Salsa maken

Snijd de **peterselie incl. steeltjes** en de **olijven** heel fijn. Meng een **salsa** van 1½el balsamicoazijn, 1tl honing en een flinke snuf zout. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes en meng door de **salsa**.



6. Taartjes bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **aardappeltaartjes** in ca. 3min per kant goudbruin. Verdeel de **aardappeltaartjes** met de **groente** over de borden, bedruip met de **salsa** en serveer.