



Gebakken kaasspiesjes

met geroosterde aardappels en tzatziki



20-30min



2 personen

Wij zijn dol op zoutige grillkaas die zo lekker tussen je tanden piept. Hij is heerlijk om te grillen (de naam zeg het niet voor niets), maar je kan 'm ook prima in de pan bakken. Vandaag serveer je er krokante aardappelschijfjes bij en een frisse tzatziki.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 komkommer
- 10g verse dille
- 1 onbehandelde citroen
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 tomaat
- 1 rode ui
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 200g Griekse grillkaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- keukenrasp
- citruspers
- 4 satéprikkers

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 816kcal, vet 50.9g, koolhydraten 58.0g, eiwit 34.5g



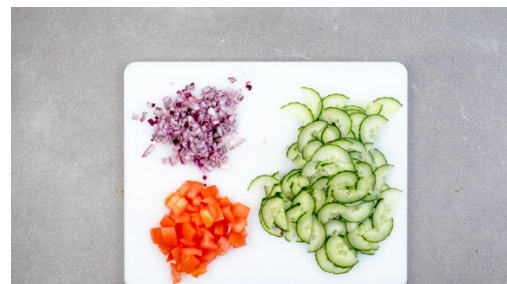
1. Tzatziki maken

Pel de **knoflook** en hak fijn. Rasp **¼ van de komkommer** grof en knijp uit. Pluk de **dilletopjes** en hak fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers het **sap** uit. Meng de **yoghurt** met de **knoflook** en de **komkommer**. Breng op smaak met het **citroensap**, de **citroenrasp**, **dille** en zout. Laat de **tzatziki** trekken tot het serveren.



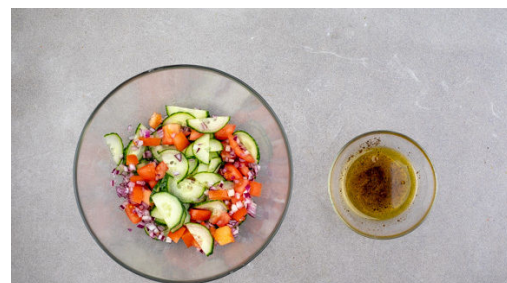
4. Grillkaas bakken

Snijd de **grillkaas** in blokjes van ca. 2cm. Prik de **kaasblokjes** op 4 satéprikkers. Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **kaasspiesjes** in ca. 1min per kant goudbruin en krokant. Werk in meerdere porties afhankelijk van de grootte van je pan.



2. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snijd in kleine blokjes. Snijd de **rest van de komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakken. Pel de **ui** en snipper fijn.



5. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 2tl azijn en een snuf peper en zout. Meng met de **tomaat**, **komkommer** en **ui**.



3. Aardappels roosteren

Snijd de **aardappels incl. schil** in dunne schijfjes en meng met 1el olijfolie en een snuf zout. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en rooster in 20-25min goudbruin en gaar in de oven. Schep de **aardappelschijfjes** halverwege een keer om.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **kaasspiesjes**, **geroosterde aardappelschijfjes** en **tzatziki** over borden. Serveer met de **salade** en de **rest van de tzatziki**.