



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 ²
- 1 teen knoflook
- 1 zakje Griekse kruidenmix

Wat je thuis nodig hebt

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

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 (1), melk (2), sulfieten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

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



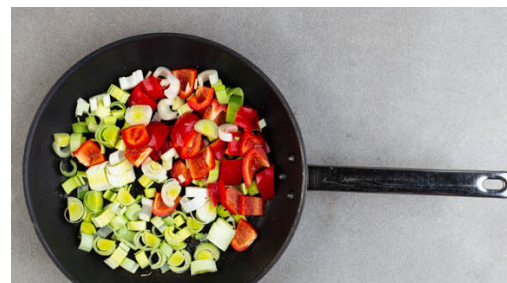
1. Aardappels koken

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook voor de **aardappels**. Schil de **aardappels** en snijd ze doormidden, de grotere in vieren. Kook ze in 15-20min gaar. Laat de **aardappels** uitlekken in een vergiet en zet ze dan opzij in de pan.



4. Aardappels stampen

Pel de **knoflook** en hak fijn. Stamp de **aardappels** tot een **gladde puree** 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 de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes van ca. 1cm breed. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in grote blokjes. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **prei** en **paprika** toe met een flinke snuf zout en bak in 10-12min zacht.



5. Taartjes vormen

Laat het **aardappelmengsel** 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

Hak 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, bestrooi met de **salsa** en serveer.