



Ovengebakken feta met meloensalade

met kikkererwten en rodeuienpickle



20-30min



2 personen

Vandaag ligt de zomer op je bord! We hebben een kleurrijke mediterrane mix voor je met feta en kikkererwten, gebakken in de oven. Je serveert ze bovenop een salade van meloen, verse kruiden en tomaten. En de zelfgemaakte rodeuienpickle maakt het helemaal af.

Wat je van ons krijgt

- 1 blik biologische kikkererwten
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 rode ui
- 100g feta ¹
- 1 meloen
- 1 tomaat
- 10g verse kruidenmix: dille & munt
- 1 chilipeper
- 200g ijsbergsla-melange

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl honing
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- zeef

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

Kooktip

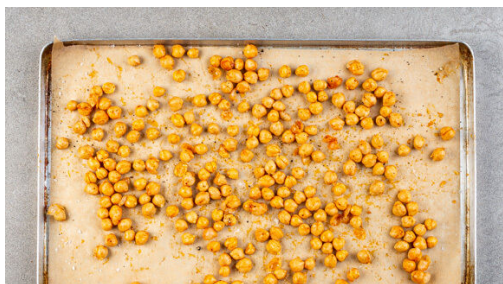
Als het erg warm weer is, kun je de meloenstukjes in de koelkast bewaren tot de salade gemengd is.

Allergenen

Melk (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 712kcal, vet 40.4g, koolhydraten 65.5g, eiwit 19.0g



1. Kikkererwten roosteren

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Spoel de **kikkererwten** in een zeef met koud water en laat uitlekken. Dep de **kikkererwten** droog en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1el olijfolie, de **helft van het paprikapoeder** en een snuf zout. Bak ze in de voorverwarmende oven in 20-25min goudbruin en krokant.



4. Meloen snijden

Halveer de **meloen** en schraap de pitten eruit met een lepel. Schep het **vruchtvlees** uit de **meloenhelften** en snijd het in hapklare stukken.



2. Uienpickle maken

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Los ½tl suiker en zout op in 1el witte azijn. Meng de **ui** door het azijnmengsel en zet opzij.



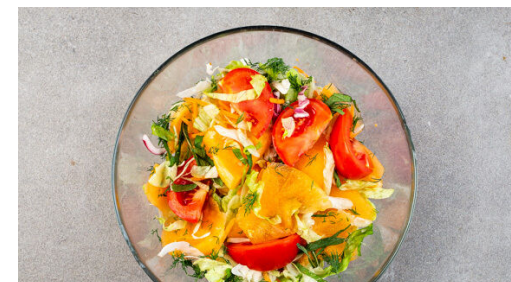
5. Smaakmakers voorbereiden

Snijd de **tomaat** doormidden, verwijder de harde kern en snijd het **vruchtvlees** in partjes. Hak de **dille incl. steeltjes** fijn. Pluk de **munt** van de steeltjes en snijd in fijne reepjes. Snijd de **peper** in dunne ringetjes. **Tip:** verwijder de zaadlijsten om het gerecht minder scherp te maken.



3. Feta bakken

Halveer de **feta**, bedruppel met 1tl olijfolie en 1tl honing en kruid naar smaak met peper. Leg de **feta** tussen de **kikkererwten** op de bakplaat en bak mee tot de **kikkererwten** gaar zijn.



6. Salade maken

Giet de **ui** af, vang het **vocht** op en meng met 2el olijfolie, 2el water, 1el azijn en een flinke snuf zout. Meng de **dressing** met de **ijsbergsla**, de **meloen**, de **tomaten** en de ½ **van de kruiden**. Bestrooi met de **kikkererwten**, de **uienpickle**, de **rest van de kruiden** en de **chilipeper naar smaak**. Leg de **feta** bovenop de **salade** en serveer.