



Geplette aardappeltjes met feta en citroen

op rucola-tomatensalade met olijven



30-40min



2 personen

Zin in aardappelen, maar dan anders? Wat dacht je bijvoorbeeld van geplette aardappeltjes, krokant gebakken met een feta-topping? Erbij frisse rucola met citroen, tomaten, komkommers en olijven, die trouwens perfect samengaat met de yoghurt-fetadressing met verse munt. Graag gedaan!

Wat je van ons krijgt

- 1 netje krieltjes
- 1 citroen
- 1 rode ui
- 1x cherrytomaten
- 1 zakje groene olijven
- 1 minikomkommer
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1x rucola
- 1x feta⁷
- 1 kuipje yoghurt⁷
- 10g verse munt

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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 616kcal, vet 34.4g, koolhydraten 57.2g, eiwit 18.1g



1. Aardappelen voorkoken

Verwarm de oven voor op 220°C met de grillfunctie of boven/onderwarmte. Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **aardappelen**. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Voeg de **aardappelen** toe aan het kokende water en kook ze ca. 10 min.



2. Groenten snijden

Pel en halveer de **ui**, en snijd in fijne reepjes. Halveer de **cherrytomaten** en **olijven**. Snijd de **minikomkommer** in de lengte in vieren en dan in blokjes.



3. Aardappelen pletten

Giet de **aardappelen** af en laat uitlekken. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met **2tl citroenschil**, 1el olijfolie en 1/2tl zout. Plet de **aardappelen** met de bodem van de pan en bak ze in ca. 15-20min goudbruin in de oven.



4. Salade bereiden

Meng **3el citroensap** met de **helft van de Griekse kruidenmix**, 2el olijfolie en een flinke snuf zout, peper en suiker. Meng de **rucola** met de **komkommers**, de **tomaten**, de **uien** en de **olijven**.



5. Dip maken

Verkruimel de **feta**. Verdeel de **helft van de feta** in de laatste 5min over de **aardappelen** en bak mee. Meng de **rest van de feta** met de **yoghurt** tot een romige dip en breng op smaak met de **rest van de Griekse kruidenmix**.



6. Munt hakken

Meng de **salade** met de **dressing**. Pluk de **muntblaadjes** en hak ze fijn. Serveer de **salade** samen met de **aardappelen** en de **dip**. Garneer met de **munt** en de **overgebleven citroenrasp**.