



Traybake met aubergine en zoete aardappel

met grapefruit-spinaziesalade en fetadip



ca. 40min



2 personen

Hoe fijn is het als je zelf (bijna) niks hoeft te doen. Vandaag doet je oven het harde werk en roostert een heerlijke combinatie van aubergine, zoete aardappel en krokante pitachips, gekruid met komijn en chili. Om je oven een beetje te helpen maak je zelf een romige fetadip en een salade van grapefruit en spinazie. Teamwork makes the dream work!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 aubergine
- 1 zakje komijnzaad
- 100g feta ⁷
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje chilivlokken
- 1 pak pita's ¹
- 1 grapefruit
- 100g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker

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

Kooktip

Als je meer tijd hebt kun je de grapefruit ook fileren: snijd de onder- en bovenkant eraf, verwijder de schil en snijd een voor een de partjes tussen de vliesjes los.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1022kcal, vet 49.0g, koolhydraten 113.7g, eiwit 26.2g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappel** in partjes of staafjes. Snijd de **aubergine** in plakken.



2. Groenten roosteren

Verdeel de **zoete aardappel** en de **aubergine** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 2el olijfolie, het **komijnzaad** en een flinke snuf zout. Rooster ca. 15min in de oven.



3. Fetadip maken

Verkruimel de **feta** en doe met de **helft van de crème fraîche** en **2 snuffjes chilivlokken** in een hoge (maat)beker. Pureer tot een gladde **dip**, voeg evt. wat water toe als de **dip** te dik is. Breng op smaak met zout en proef of je meer **chili** wilt toevoegen, houd nog wel **1/2tl chilivlokken** apart voor de **pitachips**.



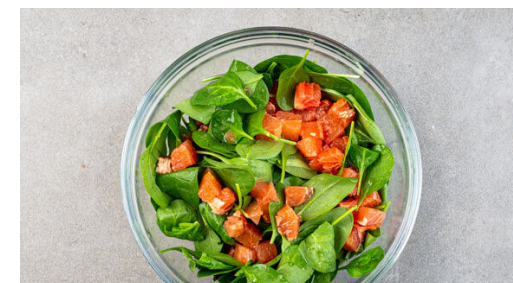
4. Pitachips roosteren

Snijd **3 pitabroodjes** in repen en meng met 2el olijfolie, **1/2tl chilivlokken** en een snuf zout. Draai de **zoete aardappels** en de **aubergines** na ca. 15min om, en leg de **pitachips** erbij. Rooster de **groenten** en de **pitachips** nog ca. 10min, tot de **groenten** goudbruin en gaar zijn en de **pitachips** krokant.



5. Grapefruit snijden

Schil de **grapefruit** met een mes, verwijder ook het witte deel onder de schil. Snijd het **vruchtvlees** in blokjes, vang het **sap** op.



6. Salade maken

Hussel de **spinazie** om met 1el azijn, 1tl olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Voeg de **grapefruit** toe en breng de **salade** op smaak met het **grapefruitsap**. Serveer de **geroosterde groenten** met de **salade** en de **fetadip**.