Hoofdgerechten

Gebakken Feta met Groenen en Bonen

Een plak feta gebakken tot ze zacht en goudgerand is in een borrelend gerecht van witte knoflookbonen, jammy kerstomaatjes en verwelkte boerenkool. Zout, romig en gemaakt om te dweilen met gescheurd brood.

Tijd 50 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 480 g cannellinibonen, gekookt en uitgelekt (ongeveer 2 blikjes)
- ☐ 300 g Cherrytomaatjes
- ☐ 4 teentjes knoflook, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 60 ml Extra vergine olijfolie
- ☐ 1 theelepel gedroogde oregano
- ☐ 0,5 theelepel rode pepervlokken
- ☐ 120 ml Groentebouillon
- ☐ 200 g Feta, één blokje (vegetarisch stremsel), drooggedept
- ☐ 200 g Lacinato-boerenkool, stengels verwijderd, bladeren gescheurd
- ☐ 1 hele citroen, geraspt en uitgeperst
- ☐ 0 naar smaak Zout en zwarte peper
- ☐ 300 g Krokant brood, om te serveren

Zo maak je het.

01 Verwarm de oven tot 200°C. Meng de bonen, kerstomaatjes, knoflook, 45 ml olijfolie, oregano, pepervlokken en bouillon in een ovenschaal van 23 x 33 cm. Breng op smaak met een klein snufje zout (de feta voegt voldoende toe) en veel zwarte peper. Verdeel in een gelijkmatige laag.

02 Bak onafgedekt gedurende 15 minuten, totdat de tomaten beginnen te splijten en de vloeistof aan de randen borrelt.

03 Leg het fetablokje in het midden. Meng de boerenkool met de resterende 15 ml olie en een snufje zout en schep dit rond de feta. Bak nog 15-20 minuten tot de boerenkool geslonken is met knapperige puntjes en de feta zacht is. Schakel vervolgens over op grillen (hoog) gedurende 2-3 minuten en let goed op, om de bovenkant van de kaas bruin te maken.

04 Rasp de citroenschil erboven en pers meer dan de helft van het sap uit. Verdeel de feta voorzichtig met een lepel en roer hem door de bonen en het groen, zodat de sappen dikker worden tot een romige saus. Proef, voeg indien nodig meer citroen toe en serveer met gescheurd knapperig brood.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / baked-feta-greens-and-beans