



Maartjes favoriet



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 37
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

Spinazie-fetapastei met een salade van avocado en tomaat

Een ambachtelijke pastei die je afbakt in de oven

Wij hebben samen met Pom-pie een heerlijke pastei gevuld met spinazie en Griekse feta voor jullie geselecteerd. Pom-Pie maakt deze pasteien, in het buitenland vaak pie genoemd, op ambachtelijke wijze en de pastei is rijkgevoerd met hoogwaardige ingrediënten. Je hoeft deze pastei alleen nog af te bakken: gemakkelijker kan niet!



25-30 min



supersimpel



Spinazie-fetapastei



Pompoenpitten



Sjalot



Tomaat



Avocado



Veldsla

Ingrediënten

	1P	2P	3P	4P
Spinazie-fetapastei 1) 3) 7)	1	2	3	4
Pompoenpitten (g) 15)	10	15	20	25
Sjalot	½	¾	1	1½
Tomaat	1	2	3	4
Avocado	½	¾	1	1½
Veldsla (g) 15)	40	80	120	160
Olijfolie (el)*	½	1	1½	2
Extra vierge olijfolie (el)*	1	2	3	4
Zwarte balsamicoazijn (tl)*	1	2	3	4
Peper & zout*			Naar smaak	

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten **3)** Eieren
7) Melk/lactose
15) Kan sporen bevatten van pinda's, noten en selderij

Benodigdheden

Koekenpan, saladekom

Voedingswaarden 645 kcal | 8 g eiwit | 36 g koolhydraten | 50 g vet, waarvan 16 g verzadigd | 6 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 180 graden.

2 Bak de spinazie-fetapastei 20 minuten in de voorverwarmde oven.

3 Verhit ondertussen een koekenpan op hoog vuur en rooster de pompoenpitten, zonder olie, 2 minuten.

4 Snipper de sjalot. Verhit de olijfolie in de koekenpan en fruit de sjalot 2 minuten op laag vuur.



5 Snijd de tomaat in blokjes. Snijd de avocado doormidden, verwijder de pit, snijd het vruchtvlees in blokjes en lepel deze uit de schil. Voeg de sjalot, tomaat, avocado en veldsla toe aan een saladekom.

6 Maak een dressing van de extra vierge olijfolie, zwarte balsamicoazijn, peper en zout. Voeg de dressing toe aan de saladekom.



7 Serveer de spinazie-fetapastei met de salade. Garneer met de pompoenpitten.



Tip! Dit is de eerste keer dat er een pastei in de box zit. Laat je ons via social media weten of je het lekker vindt? Wij zijn benieuwd!