



Dip van feta met gekonfijte tomaten

8 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 400 g gemengde kerstomaatjes
- ★ 5 tenen knoflook, geschild en gekneusd
- ★ 3 reepjes, bio citroenschil
- ★ ½ tl fijne kristalsuiker
- ★ 1 tl korianderzaad
- ★ ¼ tl gedroogde chilivlokken
- ★ 4 takjes oregano
- ★ 60 ml extra vergine olijfolie
- ★ zeezout en zwarte peper

voor de fetapuree

- ★ 200 g goede feta
- ★ sap van ½ bio citroen
- ★ 100 g dikke Griekse yoghurt

MATERIAAL: bakplaat en bakpapier keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de oven op 180°C.
2. Snijd de grootste tomaten doormidden en laat een paar heel. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat met de knoflook en citroenschil.
3. Voeg zout en peper toe en bestrooi alles met fijne kristalsuiker, het korianderzaad, de chilivlokken en oregano.
4. Besprenkel dan met de olijfolie.
5. Zet de bakplaat 40 minuten in de oven tot de tomaten barsten en geuren.
6. Laat alles kort afkoelen en gooi dan de knoflook en de citroenschil weg.
7. Doe de feta intussen met het citroensap in de keukenmachine en draai het tot een gladde, romige massa.
8. Schep in een kom en roer de yoghurt erdoor.
9. Doe de gepureerde feta in een schaal en schep de warme tomaten erop.
10. Serveer met sneetjes geroosterd zuurdesembrood.

Tip: De tomaten zijn ook een volmaakte pasta- of gnocchisous

Bron: deliciousmagazine.nl

