



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 45
2015

Maak een foto van je gerechten en deel ze op   

Spinazie-fetapastei met een salade van gerookte kip en radijs

Een pasteitje dat je alleen nog hoeft af te bakken in de oven

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



25-30 min



supersimpel



kind-
vriendelijk



Spinazie-fetapastei



Pompoenpitten



Radijs



Gele paprika



Gerookte kipfilet



Veldsla

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Spinazie-fetapastei 1) 3) 7)	1	2	3	4	5	6
Pompoenpitten (g) 15)	10	15	20	25	30	35
Radijs	5	10	14	20	25	28
Gele paprika	½	1	1½	2	2½	3
Gerookte kipfilet (g)	80	160	240	320	400	480
Veldsla (g) 15)	40	80	120	160	200	240
Extra vierge olijfolie (el)*	1½	3	4½	6	7½	9
Zwarte balsamicoazijn (tl)*	1	2	3	4	5	6
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 621 kcal | 20 g eiwit | 39 g koolhydraten | 40 g vet, waarvan 15 g verzadigd | 4 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 180 graden.

2 Bak de spinazie-fetapastei, zonder folie, 20 minuten in de oven.

3 Verhit ondertussen een koekenpan op hoog vuur en rooster de pompoenpitten, zonder olie, tot ze beginnen te popfen.

4 Snijd of schaf de radijs in dunne plakken. Snijd de paprika in blokjes en de gerookte kipfilet in plakken. Voeg de radijs, paprika, gerookte kipfilet en veldsla toe aan een saladekom. Bestrooi met de pompoenpitten.

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

6 Serveer de spinazie-fetapastei met de salade.



Tip! Hou je van zoet? Voeg dan 1 tl honing per persoon toe aan de dressing voor de salade.