



geroosterde feta met spinazie, cherrytomaten en huile d'olive de Provence - olives mûrées BOB

Voor 4 personen:

- 200 g feta in blok
- 250 g cherrytomaten
- 300 g verse spinazie (of diepvriesspinazie, uitgelekt)
- 3 eetlepels olijfolie **huile d'olive de Provence - olives mûrées BO**
- 2 teentjes knoflook, geplet
- 1 theelepel chilivlokken (optioneel)
- Schil van een halve biologische citroen
- 1 theelepel gedroogde oregano
- Zout, peper
- Geroosterd boerenbrood (om te serveren)



Bereidingstijd: 15 minuten
Kooktijd: 25 minuten

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Leg de feta in het midden van een ovenschaal en leg er de cherrytomaten, knoflook, chilivlokken, oregano en 2 eetlepels olijfolie omheen. Bak gedurende 15 minuten.

Voeg de spinazie toe rondom de feta, besprenkel met een scheutje olijfolie en plaats terug in de oven gedurende 10 minuten, totdat de spinazie zacht is en de feta goudbruin.

Prak de feta en tomaten lichtjes fijn met een vork en meng ze met de spinazie.

Bestrooi met citroenschil, een scheutje olijfolie en peper. Serveer warm met geroosterd brood met olijfolie.

Olijfolie

Wij raden u aan om een olijfolie met de smaak van Provence - olives mûrées (gerijpte olijven) BOB te gebruiken voor zijn zachtheid en aroma's van zwarte olijven, gedroogd fruit, bos en/of geroosterd brood.

Wij raden u ook aan: huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence - olives mûrées BOB en huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives mûrées BOB.