



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Vegetarische Griekse schotel met gebakken aardappelen

2 personen, vegetarisch hoofdgerecht, 30 min

Van de Streekmolen:

1 pakje Griek wokstukjes van de Vegetarische slager

6-8 cherrytomaatjes

halve courgette in plakjes gesneden

1 kg vastkokende Frieslander aardappelen (nieuw oogst uiteraard)

1 ui

olijven zonder pit (is ook lekker zonder)

tijm (is ook lekker zonder)

olijfolie

margarine of boter

Schil de aardappels en snijd in vrij dikke plakken. Kook de plakken in 7-9 min totdat ze net niet gaar zijn. Laat goed uitlekken in een vergiet. Bak daarna in de boter in een koekepan aan elke zijde 5 min bruin.

Snijd de ui, courgette en de olijven in stukken. Bak de Griek wokstukjes in 4 minuten in de olijfolie en voeg de gesneden groente toe. 3 minuten laten meebakken en goed roeren. De tomaten klein snijden en samen met een beetje tijm bij de rest doen en heel kort meebakken.

Serveer samen met de gebakken aardappelen.

Eet smakelijk!