

Gebakken geprakte aardappelen met soja, citroen, tijmyoghurt en feta

totale tijd **60 min.** 10 min. voorbereidingstijd 50 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

1.532 kJ / 366 kcal

Vetten: **16,4 g** Eiwitten: **6,8 g**

Koolhydraten: **46,3 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

600 g	aardappelen
0,5 tl	zout
3 tl	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
3 el	olijfolie
0,25 tl	peper
1	citroen
1 el	tijmblaadjes
150 g	Griekse yoghurt
80 g	feta
1	knoflookteentje

VOORBEREIDING

Stap 1

600 g aardappelen - **0,5 tl** zout

Kook de aardappelen in de schil in gezouten water.

Giet af en droog af.

Plaats de aardappelen op een bakplaat met vetvrij bakpapier en prak ze met de onderkant van een glazen pot.

Stap 2

2 tl Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **3 el** olijfolie - **0,25 tl** peper - **0,5** citroen - **0,5 el** tijmblaadjes

Rasp de schil van de citroen en pers het sap eruit.

Meng de Kikkoman Sojasaus, olijfolie, peper, het citroensap, de citroenrasp en de tijm in een kom.

Smeer de aardappelen in met de marinade. Gebruik hiervoor een kwast.

Bak circa 30 minuten op 200 °C.

Stap 3

150 g Griekse yoghurt - **1 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **0,5** citroen - **80 g** feta - **1** knoflookteentje - **0,5 el** tijmblaadjes

Meng de yoghurt met de Kikkoman Sojasaus, het citroensap, de geprakte feta en de geperste knoflook. Giet de saus over de gebakken aardappelen. Besprenkel met verse tijm en citroenrasp.