



# Ingemaakte feta met gegrilde groenten & kruiden



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 weckpot (groot)  
1 courgette (kleine)  
200 gram feta  
6 kerstomaten  
1 handvol olijven  
2 teentjes knoflook (gepeld)  
1 takje rozemarijn  
1 takje tijm  
1 blaadje laurier  
basilicum (enkele blaadjes)  
1 stuk citroenschil  
1 fles olijfolie

## Bereidingswijze

- 1.** Zorg ervoor dat de glazen pot brandschoon is.
- 2.** Snij de courgette in plakjes en gril deze in de grillpan.
- 3.** Snij de feta in blokjes en doe ze in de bokaal met de courgette, de kerstomaten, de olijven, de knoflook, de rozemarijn, de tijm, het laurierblad, de basilicum en de citroenschil. Overgiet met olijfolie tot alles helemaal onderstaat.
- 4.** Schud met de pot, er mogen onderaan geen luchtbelletjes zijn. Sluit af en zet in de koelkast. Laat minstens een dag marinieren, zodat alle smaken mooi tot hun recht komen.
- 5.** Haal de pot een uur voor gebruik uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
- 6.** Let op: maximum 2 weken houdbaar.