



# Gepofte zoete aardappel gevuld met grieks slaatje



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

4 zoete aardappels  
1/2 bakje kerstomaat (in stukjes gesneden)  
1/2 komkommer (in stukken gesneden)  
1 pak feta  
1 handvol zwarte olijven (ontpit, in ringen gesneden)  
1 rode ui (in dunne ringen)  
4 eetlepels yoghurt  
1 teentje knoflook (fijngesneden)  
1 bosje koriander (fijngesneden)  
peper en zout  
1 citroen (geraspte schil)  
olijfolie

## Bereidingswijze

- 1.** Prik elke zoete aardappel 4 keer in met een vork (rondom rond). Leg de aardappelen op een vuurvaste schaal in de microgolfoven. Laat 5 minuten garen op de hoogste stand. Check met een scherp mesje of ze helemaal gaar zijn, laat anders nog verder garen (check telkens na een halve minuut).
- 2.** Halveer de zoete aardappelen in de lengte en maak het vruchtvlees een beetje los met een vork. Leg de helften naast elkaar op een schaal. Beleg elke helft met tomaat, komkommer, feta, zwarte olijven en rode ui.
- 3.** Meng de yoghurt met de knoflook, de koriander, peper, zout, de geraspte citroenschil en een scheut olijfolie. Verdeel over de zoete aardappelen.