



Meiraap met kruidenolie en feta

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Was de meirapen en verwijder het loof en de wortels.
2. Snijd de rapen in kwarten of in dikke plakken. Knijp er een teentje knoflook bij uit en meng het geheel met wat olie. Bestrooi met peper en eventueel wat zout, schep om en bak de meiraap in 30-45 minuten gaar in de oven.
3. Doe wat olie in een kom, snijd alle kruiden fijn en meng dit door elkaar. Boen de citroen schoon, rasp de schil van de citroen en pers de vrucht uit. Voeg de helft van het rasp en 1 el citroensap toe aan de kruidenolie in de kom. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
4. Meng de kruidenolie en de raap door elkaar en strooi de feta er overheen.

Dit heb je nodig

Voor 2 personen:

- 400 gram meiraap
- 4 el olie
- Verse kruiden zoals dille, peterselie, bieslook, dragon
- Halve biologische citroen
- 40 gram feta
- Zout en peper
- Een ovenschaal