

Do believe the hype!

[TikTok](#). Een sociale media app waarmee korte video's gemaakt en gedeeld kunnen worden. Een samenvoegsel van musical.ly en een eerdere versie van TikTok. En vooral een fenomeen dat ik bewust aan mij voorbij heb laten gaan omdat ik het allemaal nogal oppervlakkig vond. Maar nu zelfs politici de weg hebben gevonden, moet ik dat idee misschien eens herbekijken.

Anyway. Het links-laten-liggen-van-TikTok is dus de reden waarom een **culinaire hype van eind 2020/begin 2021** pas vorige week tot in mijn keuken kon doordringen. De tiener des huizes wist meteen te vertellen dat het oud nieuws was; die is duidelijk wél helemaal mee.

Een beetje tekst en uitleg. In februari 2019 (!) postte **Jenni Häyrinen**, een Finse blogster een [recept voor uunifetapasta](#) op haar blog. "Uuni" is oven en de rest vertaalt zichzelf wel, denk ik. In het Engels wordt uunifetapasta vertaald als "oven baked feta".



De naam van de blog is "Liemessä", wat volgens Google translate "in de soep" betekent en volgens Jenni zelf "in een

augurk". Enfin, het is dus een foodblog die zeker het bekijken waard is.

Terug naar de uunifetapasta. In [september 2020](#), anderhalf jaar later, schrijft Jenni:

"Baked feta pasta! Have you already tried this viral hit pasta? I have. Just this morning when I invented it". With these words I started of the original blog post 1,5 years ago – with a twinkle in my eye. The funny thing is that #uunifetapasta actually turned into a viral hit in Finland and everybody was cooking it. By everybody I mean EVERYBODY! The feta cheese sales went up 300 % here, the shops were running out of baked feta pasta ingredients and by this date the original uunifetapasta recipe post has over 2.7 million views. Finland has 5.5 million inhabitants, to put things into perspective.

En daar bleef het dus niet bij. Buitenlandse bloglezers zorgden ervoor dat het concept over de hele wereld verspreid werd. Uunifetapasta werd al snel een internationale hype, met een eigen hashtag.

Maar aangezien ik soms op een andere planeet leef, duurde het dus tot 10 december 2021 voor de uunifetapasta in mijn leven kwam. Want op die dag plaatste **Emmy Cho** van [Emmymade](#) het filmpje "[Is The Tiktok Baked Feta Pasta Up To The Hype? ☐](#)" online.



Ik volg Emmy al sinds de beginjaren. Op dat moment woonde ze in Japan en testte ze Japanse snoepkits uit. Ik zou een hele ode kunnen schrijven, maar blijkbaar heeft iemand dat al eens gedaan en kwam er een paar dagen geleden een update van dat artikel. Ik verwijs dus graag naar [deze link](#).

Al tijdens het bekijken van de video noteerde ik dat er kerstomaatjes en feta moesten gekocht worden. Want ik was overtuigd: dit is simpel, snel klaar en lekker. Meer moet dat niet zijn.

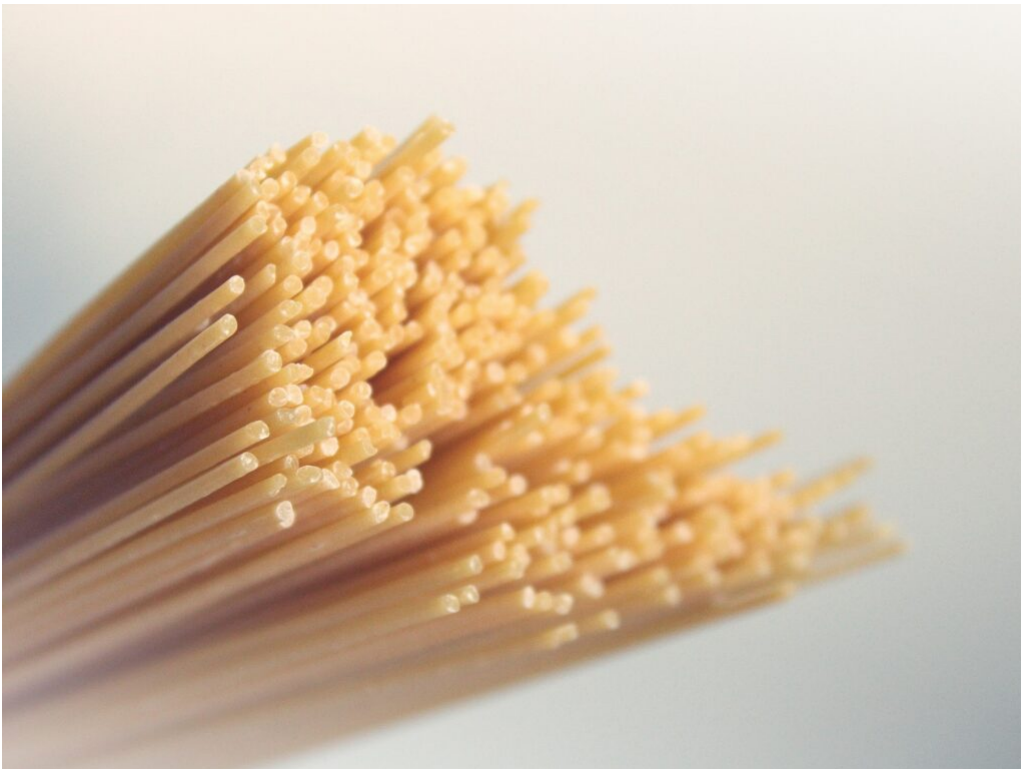
Het principe is e-zie: je neemt je ingrediënten, legt ze in een ovenschaal, zet alles een tijdje in de oven, kookt je pasta, roert de saus, giet de pasta af en mengt het geheel onder elkaar.

Volgens het originele recept heb je voor 4 personen volgende ingrediënten nodig:

- 450 gram pasta van durumtarwe
- 200 gram Griekse feta
- 500 gram kerstomaatjes
- 4 teentjes knoflook (optioneel)
- 1/2e kopje olijfolie
- 1/2e rode chilipeper

- zwarte peper
- zout
- verse basilicum

Ik vergat de chilipeper en maakte dat goed door achteraf cayennepeper toe te voegen. Het zout liet ik weg, maar met de look liet ik me volledig gaan. Ik voegde tijdens het bakproces verse rozemarijn toe. En die basilicum is voor een volgende keer, want die stond niet op het boodschappenlijstje.



En dan haal je potten en pannen boven. Je begint met een ovenschaal, waarin je een bodempje olijfolie giet. Leg de feta in het midden en plaats de chilipeper daar bovenop. Drapeer de kerstomaatjes rond dit torentje. De look-liefhebbers voegen nog wat look toe. Kruiden naar wens en dan het geheel overgieten met een extra laagje olie. Bak ongeveer 15 minuten op 200 graden. Daarna zet je de grill op 225 graden, zet de je schotel een verdieping hoger en laat je het geheel nog 10 minuten verder pruttelen.

Ondertussen kook je de pasta en geniet je van het aroma dat zich door de keuken verspreidt. Zet de oven af, “breek” de feta en de kerstomaatjes en roer ze tot een mooi mengsel. Giet

je pasta af en verwerk deze onder de saus. Voor een betere binding kan je een scheutje pastawater toevoegen. Werk af met de basilicum en klaar.

Online kan je al heel wat variaties op dit recept vinden. Ik voegde gesneden zwarte olijven toe voor wat extra smaak.

Verdict: do believe the hype. Geen werk en **lekker!**



Uitsmijter voor wie me volgt op [Instagram](#). Ik postte zondagavond:

“De TikTok-hype die er bijna een jaar over heeft gedaan om tot in mijn keuken door te dringen. Eenvoudig en lekker. En om nooit meer te herhalen met een zondagavondbrein.

Ik wilde vanavond een blogje voorbereiden over kestmis. Het zal er eentje over epic fails worden... (Gelukkig heb ik nog

een paar dagen om te bekomen. Blogje voor morgen was al klaar.)

#gewoone #gewooneblog #hype #tiktok #kerstomaatjes #feta #pasta #simpel #isereendokterindezaal"

Het ging dus fout. Heel erg fout.

Kijk. Normaal gezien gebruik ik enkel vuurvaste schotels in de oven. Maar sinds kort hebben we een pan die zowel op het vuur als in de oven kan. Eentje met 2 handvatten. En het leek me wel leuk om die te gebruiken, zodat ik achteraf zeker voldoende volume zou hebben om de pasta toe te voegen. So far geen probleem. Alleen... Mijn zondagavondbrein was niet helemaal mee. Het is geconditioneerd om te weten dat ovenschotels warm zijn en de handvatten van de pan koud blijven als de pan op het vuur staat. Maar als die pan vanuit de oven op het vuur wordt gezet, zitten we in een nieuw scenario. Eentje met 6 verbrande vingers, blaren, veel flammazine en gaasjes. En schaamrood op de wangen, dat ook wel.

Maar goed. Iets met ezels en stenen, dus dat komt wel goed.

Heb jij trouwens nog een super gemakkelijk receptje liggen? Zo iets voor wanneer je tijdens de feestdagen of na een drukke werkdag helemaal geen zin hebt om te koken? Deel het met de wereld!