

GEMENGDE GROENTE UIT DE OVEN

4 personen

Heerlijk recept voor gemengde groente uit de oven. Net weer even wat anders.

INGREDIËNTEN

2 aubergine	(in gelijke plakken)
1,5 courgette	(in gelijke plakken)
8 tomaten	(in gelijke plakken)
2 paprika's	(in gelijke stukken, kies zelf je favoriete kleur)
2 rode ui	(in gelijke plakken)
gerookte ontbijtspek	(4 stukjes uit 1 plak snijden)
2 tenen knoflook	(fijngesneden)
10 blaadjes basilicum	(fijngesneden)
4 EL olijfolie die verhit mag worden	
beetje peper	
beetje oregano	
1 ovenschotel	

BEREIDING

Verwarm de oven op 200 graden (hete lucht)

Je hebt alle groente gesneden dus we gaan meteen beginnen met het om en om leggen. Begin met de aubergine daarna tomaat, ui, courgette, paprika en mager spek. Herhaal dit tot de ovenschotel vol is en alle groente op. Zie foto.

Wanneer je klaar bent strooi een snuf peper en wat oregano over de groente heen.

Meng vervolgens de olijfolie, de fijngesneden basilicumblaadjes en knoflook door elkaar en verdeel dit vervolgens gelijkmatig over de groente heen.

Zet de ovenschotel midden in de oven voor ongeveer 30-45 minuten. Kijk na 30 minuten even of de groenten mooi garen. Zorg in ieder geval dat de groente nog een beetje een bite houden.

Eet smakelijk!