

OVENGROENTEN

INSPIRATIERECEPT VOOR 4 PORTIES

Bereidingstijd

1 uur

Onze groenten

3 middelgrote uien

Ca. 1 kg aardappelen

Ca. 800 g bieten

Extra ingrediënten

2 el olie

Rozemarijn (vers of gedroogd)

Zout

Handje walnoten

Optioneel

Vegan geitenkaas

Bereiding curry

1. Verwarm de oven voor op 200 graden (hetelucht). Bekleed een grote bakplaat met bakpapier.
2. Pel de ui, halveer en snijd in vier grove stukken.
3. Boen de aardappelen goed schoon en snijd in partjes (schillen niet nodig!).
4. Was en schil de rode bieten in dobbelsteentjes van ongeveer 1,5 cm.
5. Verdeel de groenten over de bakplaat en giet de olie er over. Bestrooi naar smaak met zout en rozemarijn. Meng goed zodat alle groenten ingevet zijn.
6. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak 45 minuten of tot de groenten gaar zijn. Schep halverwege een keer om.
7. Hak de walnoten grof en laat deze de laatste 5 minuten meebakken op de groenten.
8. Schep op vier borden en serveer eventueel met de vegan geitenkaas. Zonder geitenkaas komen de volle smaken van de groenten echter nog meer tot hun recht. Geniet!

NO SHIT.

