

DINNERLY



Griekse ovengroenten met zelfgemaakte tzatziki



30-40min



2 personen

Zelfs als je van koken houdt, wil je wel eens achterover leunen en toch iets lekkers serveren. Vandaag maakt Dinnerly dat helemaal mogelijk met een simpele en fijne ovenschotel: je hoeft alleen wat groenten te snijden en een verse tzatziki in elkaar te draaien – de oven doet de rest. Daar zeggen wij direct Καλή όρεξη tegen: eet smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 netje vastkokende aardappels
- 2 courgettes
- 1 minikomkommer
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 250g cherrytomaten
- 1 kuipje yoghurt ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

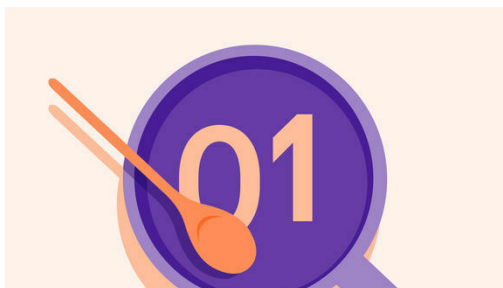
Je kunt de komkommer na het raspen met een snuf zout mengen. Zo laat 'ie wat vocht los, wat je eruit kunt drukken in een zeef. Resultaat: een minder waterige tzatziki!

ALLERGENEN

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

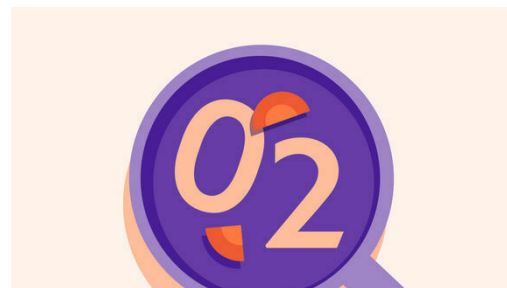
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 507kcal, vet 27.4g, koolhydraten 54.0g, eiwit 11.2g



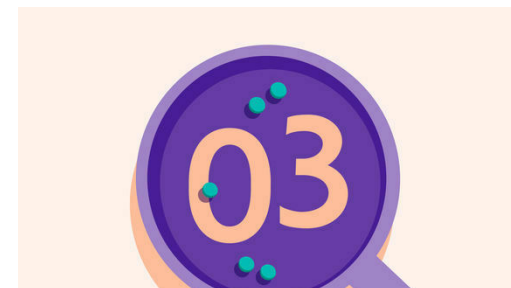
1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels** doormidden (de grotere in vieren). Snij de **courgettes** in schuine plakken van ca. 1cm dik. Rasp de **komkommer** grof. Pel 1 teen knoflook en snij of pers 'm fijn.



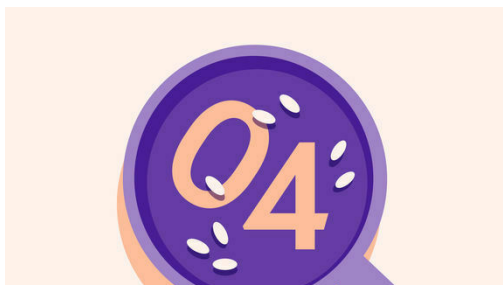
2. Groenten roosteren

Klop de **kruidenmix**, 2-3el olijfolie, de helft van de knoflook en een snuf peper en zout door elkaar. Meng **2/3e van deze kruidenolie** door de **aardappels**. Verdeel ze over 1 helft van een bakplaat met bakpapier en rooster ca. 10min in de oven.



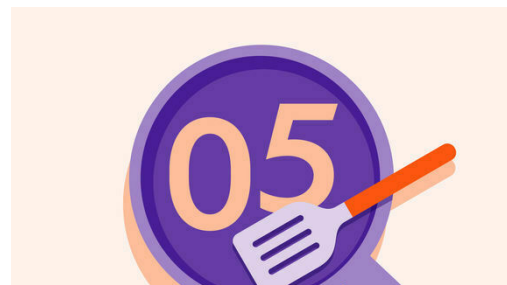
3. Tzatziki maken

Meng de **yoghurt** met de **geraspte komkommer**, de rest van de knoflook en peper en zout naar smaak.



4. Groenten roosteren

Meng de **courgette** met de **rest van de kruidenolie** en leg de **courgette** na 10min baktijd naast de **aardappels** in de oven. Bak 12-15min. Leg dan de **tomaatjes** erbij en bak nog eens 5min.



5. Serveren

Haal de bakplaat uit de oven en laat even afkoelen. Verdeel de **groenten** over de borden en serveer met de **tzatziki**.



6. Chillen met dille

Heb je nog een half pakje verse dille in de koelkast liggen waar je niks meer mee doet? Of heb je zelfs verse dille in de tuin of op het balkon staan? Je kunt 1-2tl dille fijnhakken en door de tzatziki roeren. Dat zorgt voor een extra frisse dimensie.