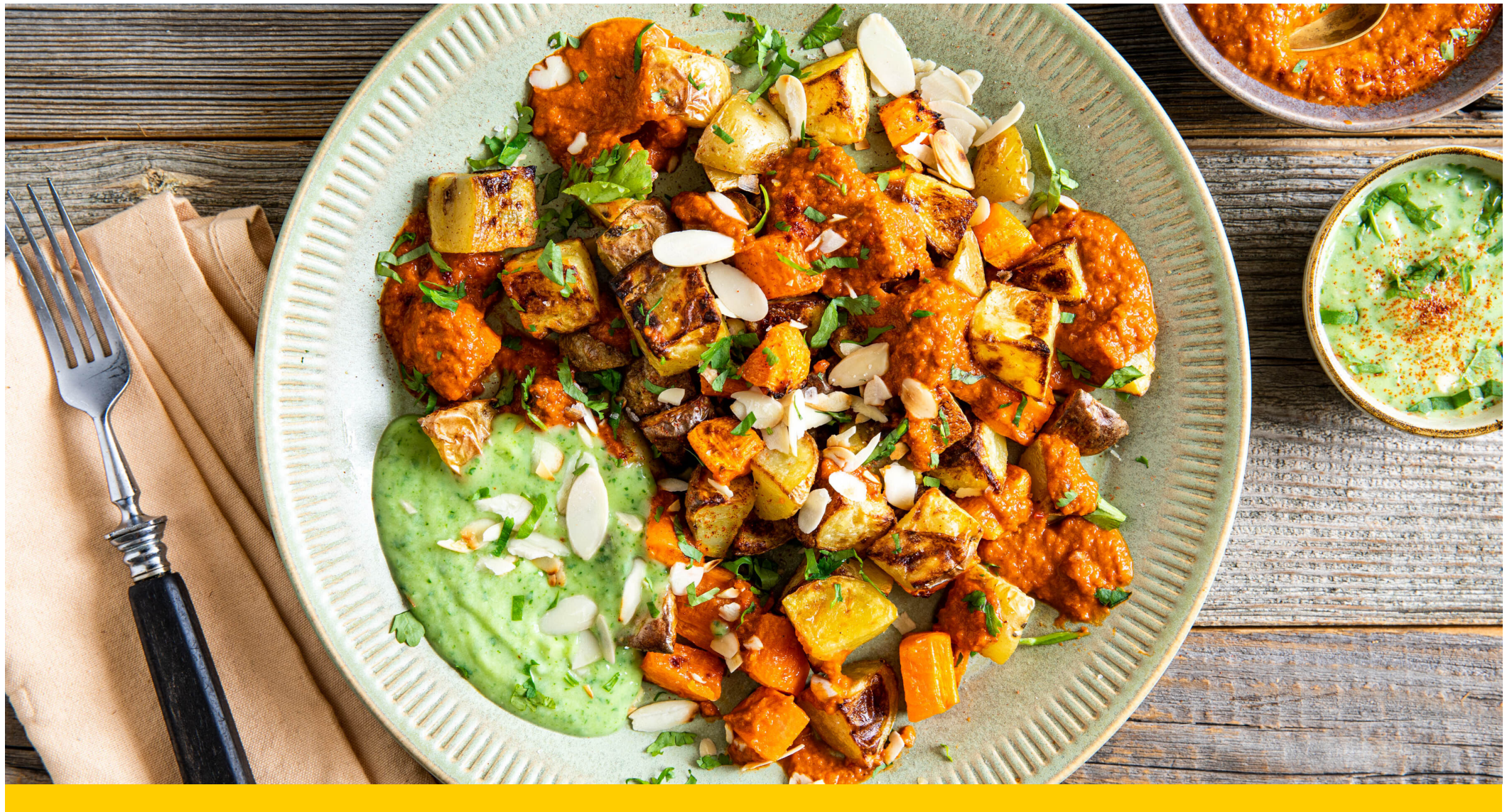




Geroosterde groenten met ajvar

en romige peterselie-yoghurtdip



30-40min



2 personen

Wortels en aardappels lenen zich uitstekend voor het roosteren in de oven. De aardse smaak van de groenten wordt versterkt, terwijl hun structuur tegelijkertijd heerlijk zacht wordt. Je serveert ze met een heerlijke saus gemaakt van paprika (ajvar) en een romige peterselie-yoghurtdip.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 wortel
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 rode ui
- 25g amandelschaafsel ¹⁵
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 200g tomatenpassata
- 1 teen knoflook
- 10g verse peterselie
- 10g verse koriander
- 1 kuipje yoghurt ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- staafmixer met beker

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

Allergenen

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 548kcal, vet 26.8g, koolhydraten 59.6g, eiwit 13.2g



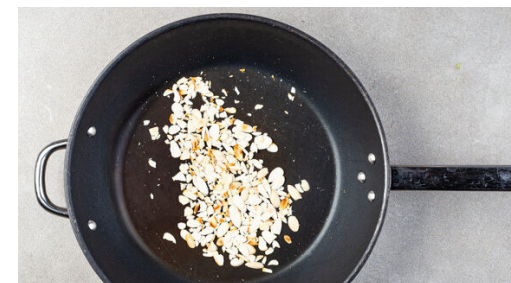
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Schrob de **wortel** evt. en snijd 'em in blokjes. Snijd de **aardappels incl. schil** ook in blokjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in reepjes.



2. Groenten roosteren

Verdeel de **aardappels** en **wortel** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout. Rooster in 25-30min goudbruin en gaar in de oven. Schep halverwege een keer om.



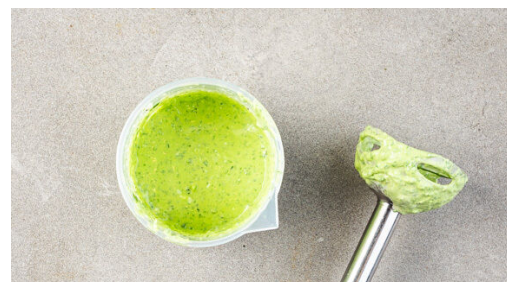
3. Amandelen roosteren

Verhit een grote droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster het **amandelschaafsel** in 1-2min goudbruin. **Let op**, het kan snel verbranden. Schep de **amandelen** uit de pan en laat ze afkoelen.



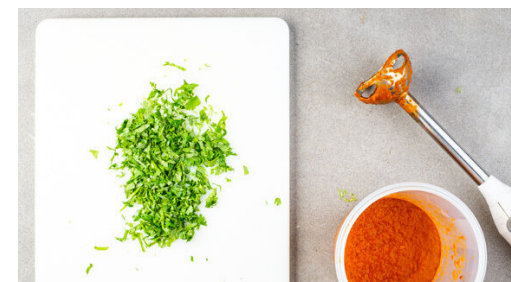
4. Paprika bakken

Verhit dezelfde koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **paprika** en **ui** 5-8min. Draai het vuur lager en bestrooi met **paprikapoeder**, zout en peper naar smaak. Voeg dan de **passata** met 1-2el water toe en laat het geheel ca. 10min zachtjes pruttelen.



5. Dip maken

Pel en snijd de **knoflook** in vieren. Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof en doe samen met de **knoflook**, de **yoghurt**, 1el azijn en een snuf zout in een hoge (maat)beker. Pureer glad en verdun de **dip** evt. met 2el water. Doe in een kom en maak de (maat)beker schoon.



6. Ajvar afmaken

Doe **gebakken paprikamix** in de maatbeker en pureer glad. Breng op smaak met zout, peper en een snuf suiker. Hak de **koriander incl. steeltjes** fijn. Serveer de **ovengroenten** met de **ajvar** en de **kruidendip** en bestrooi met de **amandelen** en **koriander**.