

DINNERLY



Bonte geroosterde groenten met frisse tzatziki



30-40min



2 personen

Het kan zo fijn zijn lekker simpel te koken. En niks is simpeler dan achterover leunen en wachten tot de oven klaar is! Dat doen we vandaag met deze Griekse schotel met aardappels en groenten. Je hoeft er alleen nog zelf tzatziki bij te maken, en dat is zo gebeurd. Dus schenk een glaasje ouzo in en waan je op het terras van een Griekse taveerne. Καλή όρεξη! – Eet smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 courgettes
- 1 minikomkommer
- 1 zakje gyroskruiden
- 250g cherrytomaten
- 1 kuipje yoghurt⁷

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.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 449kcal, vet 20.1g, koolhydraten 55.1g, eiwit 11.6g



1. Groenten snijden

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



2. Aardappels roosteren

Meng de **kruidenmix** met 2-3el olijfolie en 2/3e van de knoflook tot een **kruidenolie**. Leg de **aardappels** op 1 helft van een bakplaat met bakpapier en meng met **2/3e van de kruidenolie**. Bak ca. 10min in de oven.



3. Tzatziki maken

Meng de **yoghurt** met de **komkommer** en de rest van de knoflook. Breng op smaak met peper en zout. Roer de **rest van de kruidenolie** door de **courgette**.



4. Groenten roosteren

Leg na ca. 10min bakken de **courgette** naast de **aardappels** en rooster nog 12-15min. Leg de **cherrytomaten** erbij en bak nog eens ca. 5min.



5. Serveren

Verdeel de **geroosterde groenten** over de borden en serveer met de **tzatziki**.



6. Hands uit de mouwen?

Het hele idee van dit gerecht is dat je weinig hoeft te doen. Maar als je bereid bent iets meer werk in de tzatziki te steken, kun je een snufje zout door de geraspte komkommer roeren. Druk er dan in een zeef voorzichtig wat extra vocht uit – zo wordt de dip echt perfect.