

DINNERLY



Bonte geroosterde groente 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 groente. 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
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 komkommer
- 1 kuipje yoghurt⁷
- 2 courgettes
- 250g cherrytomaten

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 522kcal, vet 27.7g, koolhydraten 56.1g, eiwit 11.8g



1. Aardappels voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels met schil** doormidden (de grotere in vieren). Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Meng de **kruidenmix** met 3el olijfolie, de helft van de knoflook en een snuf peper en zout tot een **kruidenolie**.



2. Aardappels roosteren

Leg de **aardappels** op 1 helft van een bakplaat met bakpapier en meng met $\frac{2}{3}$ van de **kruidenolie**. Bak ca. 10min in de oven.



3. Tzatziki maken

Rasp de **komkommer** grof. Meng de **yoghurt** met de **komkommer** en de rest van de knoflook. Breng op smaak met peper en zout. Snij de **courgette** in schuine plakken van ca. 1cm dik en meng met de **rest van de kruidenolie**.



4. Groenten roosteren

Leg na ca. 10min bakken de **courgette** naast de **aardappels** op de bakplaat en rooster het geheel 12-15min. Leg dan de **cherrytomaten** erbij en bak nog eens ca. 5min, tot de **aardappels** gaar zijn.



5. Serveren

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



6. Handsen 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.