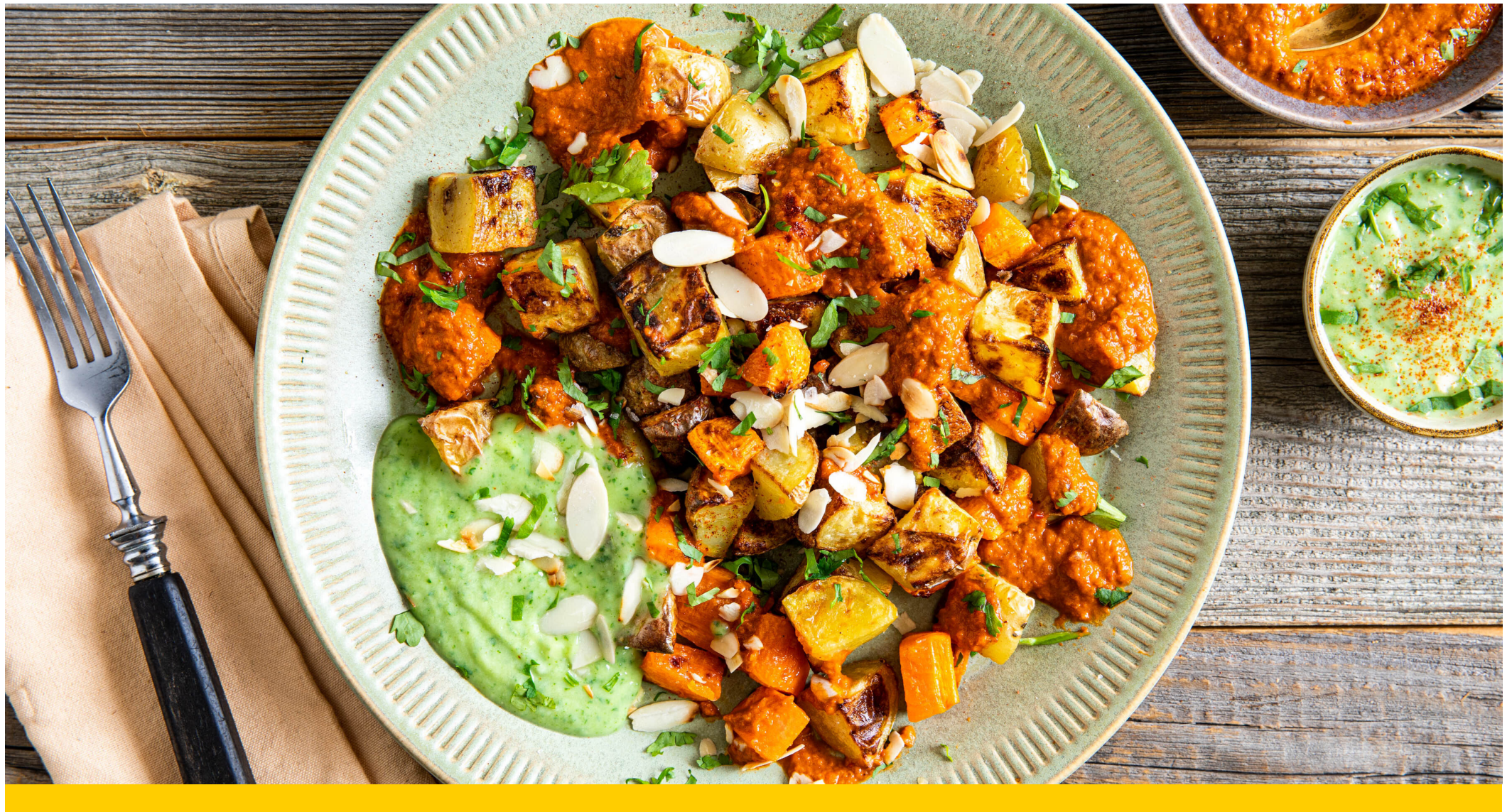




Geroosterde groente met ajvar

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 groente wordt versterkt, terwijl de 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 paprika
- 1 wortel
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 rode ui
- 25g amandelschaafsel ¹
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 200g tomatenpassata
- 1 teen knoflook
- 10g verse kruidenmix: koriander en platte peterselie
- 1 kuipje yoghurt ²

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

Noten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

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



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in dunne reepjes. Schrob of schil de **wortel** en snijd in kleine blokjes. Snijd de **aardappels incl. schil** ook in blokjes. Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes.



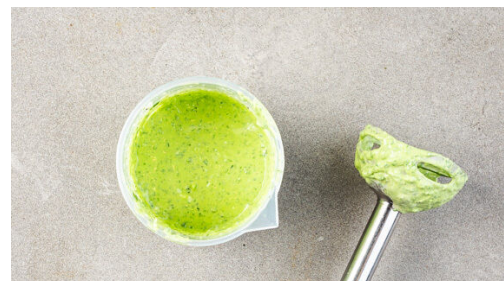
4. Paprika bakken

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



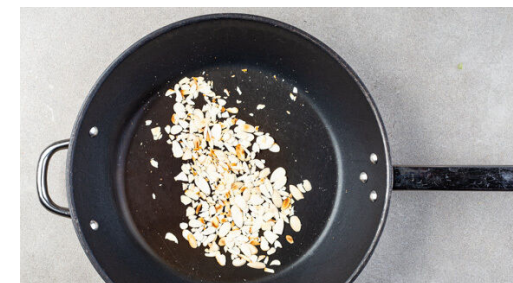
2. Groente roosteren

Verdeel de **aardappel** 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.



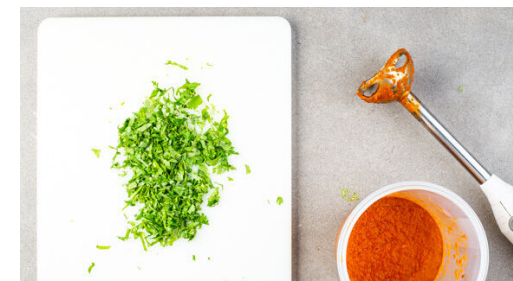
5. Dip maken

Pel de **knoflook** en snijd in vieren. Hak de **peterselie incl. steeltjes** grof. Doe de **peterselie, knoflook, yoghurt**, ½el azijn en een snuf zout in een hoge (maat)beker en pureer glad. Verdun de **dip** evt. met 2el water. Doe in een kom en maak de (maat)beker schoon.



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. Neem uit de pan en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer.



6. Ajvar afmaken

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