

Groente schotel

Voor ca 4 personen



Ingrediënten:

250 g tomaten
1 rode paprika
1 courgette
1 aubergine
75 g groene olijven
3 teentjes knoflook
1 takje rozemarijn
Basilicumblaadjes

(Recept van Magimix)



Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 210 °C
2. Was de groenten. Droog ze af. Verwijder de zaadlijsten van de paprika's.
3. Snijd de groenten met de Magimix foodprocessor, mandoline of mes in plakjes van 4 mm.
4. Schik in een ovenschaal de gesneden tomaten, aubergines, courgette, paprika en de teentjes knoflook afwisselend.
5. Bestrooi met de olijven, rozemarijn en gehakte basilicumblaadjes.
6. Besprenkel rijkelijk met olijfolie. Voeg zout en peper toe.
7. Schuif de schaal in de oven en bedruip halverwege met een glas water om te voorkomen dat de groenten uitdrogen.
8. Na ca 1 uur is de groenteschotel klaar.

TIP: In zo'n mooie Le Creuset ovenschaal blijft het gerecht langer warm!

