



ZALIGE ZOMERGROENTE UIT DE OVEN

NODIG (± 4 à 6 PERS):

2 venkels
1 broccoli
500 gram groene asperges
1 rode paprika
2 rode uien
1 teen knoflook
70 gram pecannoten
olijfolie
peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Verwarm de oven op 180 °C. Was en snijd de groenten in stukken. Verdeel de groenten, ui, knoflook en pecannoten in een ovenschaal. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
2. Zet ongeveer 25 minuten in de oven totdat ze gaar zijn. Ik heb de zomergroente samen met gekookte aardappels en varkensfilet gemaakt.

Smullen maar!



ECHT HEEL
LEKKER!

WWW.BONAPETIT.NU