



# Heerlijke herfst ovenschotel!

## NODIG (4 pers):

- 600 gram (regenboog)wortels geschild
- 1 kg aardappels geschild in stukken, gewone en/of zoete aardappels
- 1 pompoen van ongeveer 1 kg, geschild en gesneden in grove stukken
- 3 tenen knoflook, geperst
- 6 el olijfolie
- 3 el balsamicoazijn
- sap van 1 sinaasappel
- 1 el honing
- 1 tl (verse) gehakte rozemarijn
- 1 tl (verse) tijm
- snufje nootmuskaat
- peper en zout naar smaak

## DOEN:

1. Verwarm de oven tot 180 °C. Kook de wortels en aardappels ongeveer 10 minuten.
2. Maak een sausje van balsamicoazijn, olijfolie, knoflook, sinaasappelsap, honing, kruiden, peper en zout. Snijd wortels in kwarten als ze uit het water komen en leg ze op een ovenplaat met bakpapier, vervolgens leg je aardappels en pompoen erbij. Verdeel het sausje en meng alles goed door elkaar.
3. Zet de herfst ovenschotel ongeveer 30 minuten in de oven tot het gaar is (let op elke oven is anders).

Smakelijk



kleurrijk  
recept!

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)