



TRAYBAKE MET RODE BIETJES, AARDAPPELS EN WORST

NODIG

4 worst
3 rode bietjes
4 Aardappels
2 zoete aardappel
2 winterwortels
verse salie
2 tenen knoflook
1 el balsamico azijn
3 el olijfolie
rode ui

DOEN

1. Was en snijd alle groente en aardappels in dunne plakjes. Snijd de ui in ringen. Verwarm de oven tot 180 °C.
2. Meng de gehakte salie met geperste knoflook, olijfolie, balsamicoazijn, peper en zout naar smaak tot een sausje. Meng dit met groente, aardappels en uien.
3. Bedek een ovenschaal met bakpapier en verdeel het groentemengsel erop. Leg de worstjes in stukjes erbovenop en zet ± 30 minuten in de oven. Af en toe even roeren.

Smakelijk eten!



ZO SIMPEL
ZO LEKKER

WWW.BONAPETIT.NU