



TRAYBAKE MET GROENE ASPERGES EN WORST

NODIG (4 PERS)

- ± 1,5 kilo groene asperges in stukken van ± 3 cm
- 300 gram cherry tomaten gehalveerd
- 1 rode ui, fijngesneden in ringen
- 4 aardappels met schil in blokjes
- 2 teentjes knoflook, geperst
- (Verse) Provençalse kruiden (majoraan, bieslook, peterselie, tijm, rozemarijn)
- 2 eetlepel olijfolie
- 4 worstjes naar keuze
- Peper en zout naar smaak

DOEN

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Kook de blokjes aardappelen ongeveer 4 minuten, schud af en laat even uit wasemen.
2. Doe de asperges, de tomaten, de aardappels, de uienringen, de kruiden, olijfolie, peper en zout en meng alles goed door elkaar.
3. Leg de worstjes bovenop. Zet in de oven en laat ongeveer 30 - 40 minuten bakken, totdat het gaar is. Tussendoor wel even husselen.
4. De oven doet nu het werk, dus je kunt ondertussen opruimen of de tafel dekken. Als de traybake op tafel (wel op een onderzetter) en verdeel over de borden.

Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU