



## Sierlijke Groenteschotel

### Ingrediënten

- (Seizoens)groenten, zoals:
  - Courgette
  - Aubergine
  - Zoete aardappel
  - Paprika
  - Pompoen
  - Wortel
  - Ui
  - Tomaat
- Olijfolie
- Knoflook
- Tomatenblokjes
- Kruiden, zoals
  - Rozemarijn
  - Tijm
  - Dragon



### Bereidingswijze

1. Snij alle groenten in plakken van zo'n 4 mm dik.
2. Snijd de knoflook in fijne stukjes
3. Verspreid de knoflook en tomatenblokjes met de saus over de bodem van de pan.
4. Zet alle groenteschijfjes op hun kant in de pan, zodat je een soort kleurige spiraal krijgt.
5. Doe een scheut olijfolie over de groentes, voeg de kruiden en peper en zout toe.
6. Bak de groentes in 30-45 minuten gaar op 180 graden. Gebruik hiervoor een ring briketten bovenop de pan en ¼ hiervan onder de pan.
7. Controleer na een half uur of de groenten gaar zijn. Als de schotel nog erg nat is, laat je hem nog een kwartiertje doorgaren zonder deksel en met wat extra warmte onderop.