



## Kleurrijke Groenteschotel

Deze mooie groenteschotel kun je maken met allerlei verschillende groente. Zo ziet hij er elk seizoen anders uit!

### Ingrediënten

- (Seizoens)groenten, zoals bijvoorbeeld:
  - o Courgette, aubergine, zoete aardappel, paprika, pompoen, ui
- Olijfolie
- Knoflook
- Ui
- Tomatenblokjes in saus
- Rozemarijn en/of tijm
- Peper en zout



### Bereidingswijze

1. Snijd alle groenten in schijven van zo'n 3-4 mm dik. Meng de groenten met een scheutje olie en de kruiden.
2. Snijd de knoflook in fijne stukjes
3. Verspreid de knoflook en tomatenblokjes met de saus over de bodem van de pan.
4. Begin met plakjes groenten tegen de zijkant en zet alle groenteschijfjes op hun zijkant in de pan, zodat je een kleurige spiraal krijgt.
5. Bak de groenteschotel in 30-45 minuten gaar op 180 graden. Gebruik hiervoor een ring briketten bovenop de pan en 1/3 hiervan onder de pan.
6. 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.

