**Groenteschotel in de oven:**

Alle groenten zijn geoogst in de groentegenot tuin, uitgezonderd de pijpajuin en de look maar die zou volgens Mark volgend jaar in het aanbod zitten.

**Benodigdheden voor twee personen:**

* Twee pastinaak
* Drie wortels
* Vier stengel ui
* Eén aardappel
* Eén raap
* Eén peterseliewortel.
* Twee look tenen.

**De bereiding:**

* Snij alle groenten in stukken met een lengte van ongeveer 8cm
* Snij van deze groenten in de lengte “fritten” (niet te dik maar ook niet te dun)
* Snij de stengel ui in stukken van 8cm.
* Pel de looktenen en snij er dunne schijfjes van.
* Leg alle groenten fritten in een lage schotel.
* Kruid met zou en peper.
* Overgiet deze groenten met olijfolie en roer de groenten om zodat ze allemaal met olie zijn bevochtigd.
* Leg een aantal tijm takjes op de groenten.
* Dek met aluminiumfolie de schaal af.
* Zet de schotel in een voorverwarmde oven op een temperatuur van 180°C
* Stel een tijd in van 30 minuten.
* Neem de aluminiumfolie weg en laat de schotel nog 5 minuten in de oven.

Wij aten er “loze vinken” bij en ook knolselder puree maar deze aanvulling kan perfect vervangen worden door een aardappel/aardpeer mix.

Een heerlijke en simpele bereiding die we iedereen kunnen aanbevelen.

Groeten,

Jeannine.