

# Rood-oranje gequilde groenten (4 pers/vegetarisch)

Bereiden: 10 minuten

In de oven: ± 45<sup>35</sup> minuten

## Nodig:

2 rode bieten (rauw)

1 grote rode ui

6 smaaktomaten

1 winterpeen

2 rode puntpaprika's

2 handen rodebietensla of lollo rosso

Scheut oliëfolie

Scheut balsamicoazijn

grof zout & peper uit de molen



## Doen:

Oven voorverwarmen op 175°C.

Schild de bieten, snij doormidden en dan in dunne plakken.

Schild de ui en snij in niet te dunne ringen, haal los. Schrap/

schild de wortel en snij in dunne plakken. Snij de

paprika's in vingerdikke ringen.

Spread alle groenten uit over een met bakpapier beklede bakplaat.

Besprenkel met oliëfolie en bestrooi

met grof zout en peper. flussel en zet

20 minuten in de oven. Snij intussen de tomaten

doormidden, grote in kwarten. Schep na die 20 minuten de

groenten om en doe de tomaat erbij. Zet nog ± 15-20 minuten

in de oven tot alle groenten naar keuze zacht of nog iets beet gaar zijn.

Doe in een grote kom en schep meteen om met een scheut balsamico.

Leg slablaadjes op een grote platte schaal. Proef de groenten op zout &

peper, misschien nog wat olie erdoor en schep (lauwwarm / op kamer-

temperatuur is het lekkerst) op de sla.

**Lekker met:** gequilde lamsworstjes / merguez

of zachte geitenkaas

**TIP!**  
bietjesschiltip:  
wegwerp-  
klushandschoentjes



...tegen de  
rode handen



**TIP!**  
meer pit?

rode peper  
cvers/gedroogd  
erdoor

## Groene variant **TIP!**

Courgette, venkel, broccoli,  
ui en evt. Meirap,  
geserveerd op een bedje  
van spinazie & rucola.  
Lekker bij vis of