



## Gegrilde groenten uit de oven

*Kleurrijke mediterrane groenten uit de oven met kruiden en olijfolie. Licht, gezond en boordevol smaak bij vis, kip of als vegetarisch hoofdgerecht.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE         |
|---------------|------------|----------|-------------------|
| <b>20'</b>    | <b>30'</b> | <b>4</b> | <b>Bijgerecht</b> |

### Ingrediënten

- 1 courgette
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 aubergine
- 1 rode ui
- 200 g cherrytomaten
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel gedroogde provençaalse kruiden
- zout

zwarte peper

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Was alle groenten en snijd de courgette, paprika's, aubergine en ui in grove stukken.
3. Doe alle groenten samen met de cherrytomaten in een grote ovenschaal.
4. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met de provençaalse kruiden, zout en peper.
5. Meng alles goed door elkaar zodat de groenten mooi bedekt zijn.
6. Rooster 30 minuten in de oven en schud halverwege eens om.
7. Dien warm of op kamertemperatuur op.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)