



KOKEN MET EEN BUDGET

Hollandse traybake met aardappel en bloemkool

HOOFDGERECHT

🕒 10 + 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 200 g geschrapte worteltjes
- 🛒 450 g aardappel partjes
- 🛒 200 g vega gehaktballetjes
- 🛒 1 courgette
- 🛒 200 g bloemkool
- 🛒 olijfolie
- 🛒 snuf peper en zout
- 🛒 snuf nootmuskaat
- 🛒 snuf paprikapoeder
- 🛒 1 teen knoflook

voor de yoghurt dip

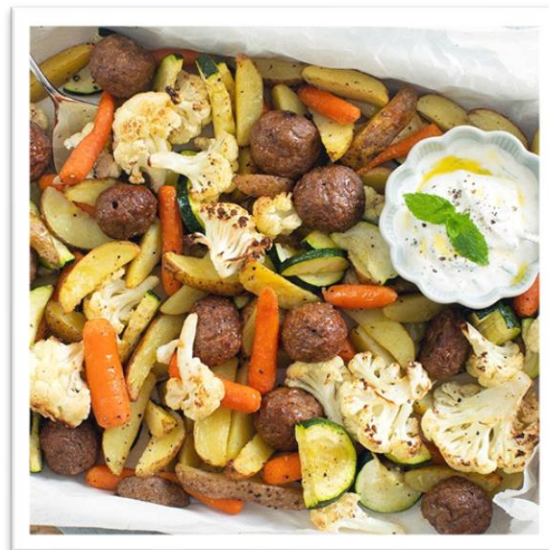
- 🛒 4 el Griekse yoghurt
- 🛒 1 handje verse munt
- 🛒 1 teen knoflook

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de bloemkool in gelijke roosjes.
3. Snijd de courgette doormidden in de lengte en snijd in halve plakjes.
4. Snijd de wortel eventueel in stukken.
5. Doe de aardappelpartjes, wortel, courgette, balletjes en bloemkool in een grote kom.
6. Voeg een scheutje olijfolie toe en de nootmuskaat, paprikapoeder, peper en zout en meng door elkaar.
7. Verdeel dan alles over een bakplaat met bakpapier en schuif in de oven.
8. Bak de Hollandse traybake ca. 25 minuten tot alles beetgaar is.
9. Schep alles halverwege een keer om.
10. Maak ondertussen de dipsaus: pers de knoflook uit en meng met de yoghurt en wat fijngesneden verse munt.
11. Breng de saus op smaak met een snuf peper en zout.
12. Serveer de baketray met de yoghurt dip.

TIP: In plaats van aardappelpartjes kun je ook aardappelschijfjes of frieten gebruiken.



Bron: leukerecepten.nl