



Mediterrane worst met ovengroenten

2 PERSONEN

🕒 20 + 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g vastkokende aardappelen
- 🍴 2 el (arachide)olie
- 🍴 1 gele paprika
- 🍴 1 courgette
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 2 braadworsten
- 🍴 1 tl gedroogde oregano
- 🍴 125 g cherrytomaten

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Schil de aardappelen en snijd in de lengte in plakken van 1 cm breed.
3. Verdeel ze over een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel met 1/3 van de olie.
4. Bak in het midden van de oven in ca. 35 minuten goudbruin en gaar.
5. Halveer ondertussen de paprika en verwijder de zaadlijsten.
6. Snijd het vruchtvlees in halve ringen van 2 cm breed.
7. Snijd de courgette in de lengte in kwarten en snijd in stukken van 4 cm.
8. Snijd de knoflook fijn.
9. Snijd elke worst in 3 schuine plakken.
10. Neem na 15 minuten de bakplaat uit de oven en schep de paprika, courgette, knoflook, worst, oregano en de rest van de olie erdoor.
11. Breng op smaak met peper en eventueel zout en bak nog 20 minuten in het midden van de oven.
12. Halveer ondertussen de tomaten.
13. Neem de bakplaat uit de oven en schep de tomaten door de groenten.
14. Verdeel de groenten en worst over de borden.

BRON: ah.nl

