



Mediterrane groente ovenstoof

2 PERSONEN

🕒 20 + 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 2 aardappelen (eigenheimer)
- 🍆 1 aubergine
- 🌶️ 1 rode paprika
- 🫒 2 el olijfolie
- 🌿 1 stengel bleekselderij
- 🍅 ½ blik tomatenblokjes
- 🌿 ½ el gedroogde oregano
- 🍅 ½ schaal tasty tom tomaten
- 🫒 ½ bakje Griekse olijven met witte kaas
- 🌿 ½ zakje peterselie

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, ovenschotel Ø 20 cm

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Snijd de aardappelen in blokjes van 2 cm.
3. Leg de aubergine, paprika en aardappel op een bakplaat met bakpapier, schep door elkaar en besprenkel met de olie.
4. Bestrooi met peper en zout.
5. Bak ca. 20 minuten in de oven.
6. Doe de bleekselderij, tomatenblokjes en oregano met de groenten, peper en zout in de ovenschaal en schep om.
7. Verdeel de tomaat erover.
8. Zet ca. 25 minuten in de oven.
9. Neem de stoof uit de oven.
10. Meng de olijven en kaas met de peterselie en strooi erover.

TIP: Lekker met kippenpoten en meergranen stokbrood.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

