



Geroosterde groenten met spek en salie

INGREDIENTEN

(voor 4 personen)

100 g spekreepjes
8 el olijfolie
3 el salie, fijngesneden
1 wortel, in plakken
1 kleine courgette, in plakken
1 kleine aubergine, in plakken
1 gele paprika, in repen
1 rode paprika, in repen
sap van ½ citroen
peper en zout

BEREIDING

Leg de spekreepjes op een ingevette bakplaat en zet ze in de oven zoals hieronder aangegeven.

Schud ze regelmatig om en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Meng de olijfolie met salie, peper en zout en bestrijk de plakken courgette, aubergine en wortel en de stukken paprika hiermee.

Verdeel de groenten over 2 ingevette bakplaten.

Rooster de groenten tegelijk, zoals hieronder aangegeven.

Leg de geroosterde groenten op een schaal en besprenkel ze met citroensap en eventueel de resterende salieolie. Strooi de spekjes erover.

Spekjes: grill groot
230 °C / 8 minuten
Geroosterde groenten: Combi Plus stomen
220 °C / 12 minuten
