

Herfstgroenten van de bakplaat met CAMBOZOLA-dip



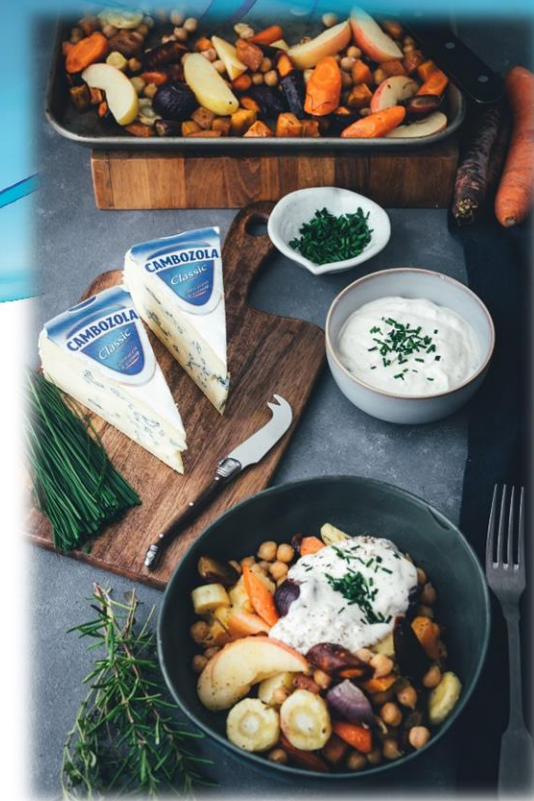
Ingrediënten (voor 2 personen):

Voor de ovengroenten:

4 gekleurde wortelen (ca. 250 g)
2 kleine pastinaken (ca. 150g)
2 kleine rode uien
1 grote of 2 kleine zoete aardappelen (ca. 300 g)
1 takje tijm en 1 takje rozemarijn
1 middelgrote zure appel
1 blik kikkererwten (265 g afdruiptgewicht)
Extra vergine olijfolie
Zeezout en versgemalen zwarte peper

Voor de CAMBOZOLA-dip:

80 g CAMBOZOLA, in stukjes
150 g zure room
75 g mayonaise
1 TL citroensap
1 EL verse bieslook, in ringetjes



Bereiding:

1. Bereid eerst de CAMBOZOLA-dip: Prak daarvoor de CAMBOZOLA met een vork in een kom of pureer deze direct met de mayonaise totdat de gewenste consistentie is bereikt. Roer de zure room er nu nog voorzichtig door, zodat het mengsel niet te dun wordt. Meng het citroensap en de bieslookringetjes erdoor en breng alles op smaak met zout en peper. Zet het geheel afgedekt in de koelkast totdat het wordt gebruikt.
2. Verwarm de oven voor op 200 °C boven- en onderwarmte.



Bereiding:

3. Schil de wortels, pastinaken en zoete aardappel en snijd deze in blokjes of stukjes. Pel de uien en snijd deze in vieren. Doe alle groenten in een kom en meng er ongeveer 3 EL olijfolie doorheen. Kruiden met zout en peper. Voeg het tijm- en rozemarijntakje toe. Leg alles in een laag op een kleine bakplaat en druppel er evt. nog wat olie overheen. Rooster de groenten ongeveer 25 minuten in de voorverwarmde oven tot ze net gaar zijn.
4. Was ondertussen de appel, snijd deze in vieren, verwijder de pitten en snijd hem in partjes. Giet de kikkererwten af en spoel ze af onder stromend water. Meng de groenten op de bakplaat na 25 minuten baktijd voorzichtig door elkaar en voeg vervolgens de appelpartjes en kikkererwten toe en verdeel deze over de plaat. Zet de plaat nogmaals gedurende 12-15 minuten in de oven.
5. Verwijder de kruidentakjes en serveer de ovensgroenten met de CAMBOZOLA-dip.

TIP: Men kan ook probleemloos een dubbele hoeveelheid bereiden. Gebruik dan een grotere bakplaat.

