

## Broccoli ovenschotel met saucijzen

Dit is een easy ovenrecept met makkelijke ingrediënten. Oftewel; klikjesdag! Super lekker en gezond!

Menugang: Hoofdgerecht  
Type gerecht: Ovengerechten  
Aantal personen: 2  
Bereidingstijd: 30 minuten

---

Dit is een easy ovenrecept met makkelijke ingrediënten. Oftewel; klikjesdag! Super lekker en gezond!

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Blancheer de broccoli een minuut of 5 in kokend water.
3. Scheur het brood in stukken en leg deze in de ovenschaal.
4. Snijd de tomaatjes in half, de saucijzen in plakken en de feta in blokjes.
5. Voeg de uitgelekte broccoli (eventueel eerst wat bestrooien met zout), tomaatjes en saucijzen toe en leg de feta eroverheen. Giet hier flink wat olijfolie over (vooral het brood moet zich lekker volzuigen).
6. Zet dit 20 minuten in de oven op 200 graden en eetsmakelijk!

Ingrediënten

- Ciabatta/stokbrood
- 1 broccoli
- 150 gram kleine tomaatjes
- 150 gram feta
- 2 saucijzenworst
- 3 el olijfolie
- Peper en zout
- Spekjes (optioneel)

accessoires

- ovenschaal
- oven