

## Traybake met balsamico azijn

Varieer eindeloos met verschillende groenten in deze traybake.

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Ovengerechten
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	45 minuten

---

Varieer eindeloos met verschillende groenten in deze traybake.

Bereidwijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de bieten in partjes en verdeel over een bakplaat met bakpapier.
3. Schil de pompoen (bij een flespompoen is dit niet nodig) en verwijder de zaden. Snijd in hapklare stukjes. Snijd ook de pastinaak in stukjes en leg op de bakplaat.
4. De wortels kun je in zijn geheel op de bakplaat leggen. Als je twijfelt over de dikte, snijd ze dan in de lengte door de helft.
5. Giet een ruime hoeveelheid olijfolie over de groente, samen met een snufje peper en zout. Hussel zodat alle groente bedekt zijn met een laagje olijfolie.
6. Zet voor 20 minuten in de voorverwarmde oven, hussel de groente, en zet nog eens voor 20 minuten in de oven.
7. Giet de balsamico over de geroosterde groente en serveer met aardappeltjes.

TIP Gebruik seizoensgroente! Deze traybake zit vol met herfstgroenten.

Ingrediënten

- 1 grote pompoen
- 2 grote bieten
- 1 pastinaak
- 3 dunne oranje wortels
- 3 dunne gele wortels
- 5 el Betis bakolijfolie
- 6 el Balsamico 5 munten

accessoires