

ITALIAANSE GROENTECRUMBLE



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 35 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6/8 PERSONEN

- 1 rode paprika (150 gram) - 1 gele paprika (150 gram) - 1 aubergine (300 gram) - 2 courgettes (300 gram) - 60 ml olijfolie - zout en versgemalen peper - **HARTIGE CRUMBLELAAG:** - 2 teentjes knoflook - 10 takjes basilicum of oregano - 120 gram boter - 110 gram bloem - 50 gram paneermeel

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de plakjesschijf van 4 mm. Was de paprika's, snijd ze in vieren en verwijder zaad en zaadlijsten. Snijd de aubergine in vieren. Snijd de paprika's, aubergine en courgette met behulp van het FOODPROCESSOR-programma tot plakjes.
3. Doe alle groenten in een grote ovenschaal. Voeg olijfolie toe, en zout en peper naar smaak. Meng alles goed.
4. Bak de groenten 15 minuten in de oven. Bestrooi ze vervolgens ruim met de crumble en bak ze daarna weer 20 minuten in de oven.

HARTIGE CRUMBLELAAG

1. Pel de teentjes knoflook en snijd ze doormidden.
2. Zet de grote transparante kom op de machine met daarin de mini-kom met het stalen mesje. Meng de knoflook en de grof gesneden verse kruiden met behulp van het FOODPROCESSOR-programma. Voeg de in stukjes gesneden boter, de bloem en het paneermeel toe en mix de ingrediënten in ongeveer 1 minuut tot

een korrelij mengsel.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016