

TIAN VAN ZOMERGROENTEN



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 50 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6

- 350 g Tomaten - 1 Groene paprika - 1 Aubergines - Olijfolie, zout, peper - tijm, basilicum - 1 Rode paprika - 2 Courgettes - 75 g Zwarte olijven - 4 Knoflookteentjes

1. Verwarm de oven voor op 210 °C.
2. Was de groenten. Verwijder de zaadlijsten en zaadjes uit de paprika's.
3. Snijd de groenten afzonderlijk in de midi-kom met de plakjesschijf van 4 mm.
4. Leg in een ovenschaal afwisselend laagjes gesneden tomaten, aubergines, courgettes, paprika en de ongepelde knoflookteentjes.
5. Bestrooi met de zwarte olijven, tijm en fijngeknipte basilicumblaadjes. Besprenkel rijkelijk met olijfolie. Bestrooi met zout en peper.
6. Zet de schaal in de oven en giet er halverwege de baktijd een half glas water over om te voorkomen dat de groenten uitdrogen.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

