

Mediterrane worst met ovengroenten

Ingrediënten:

1 kg vastkokende aardappelen
3 eetl. olie
1 gele paprika
2 courgettes
2 teentjes knoflook
4 braadworsten
2 tl gedroogde oregano
250 gr cherrytomaten



Keukenspullen

Bakpapier voor in oven. Hapjespan, tortilla pan of Omnia geen bakpapier

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200 gr C. Schil de aardappelen en snijd in de lengte in plakken van 1 cm breed. Verdeel ze over een met bakpapier bedekte bakplaat en besprenkel ze met 1 eetl olie. Bak in het midden van de oven in circa 35 minuten goudbruin en gaar.
2. Halveer ondertussen de paprika en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in halve ringen van 2 cm breed. Snijd de courgettes in de lengte in kwarten en snijd in stukken van 4 cm. Snijd de knoflook fijn en de elke worst in 3 schuine plakken.
3. Neem na 15 minuten de bakplaat uit de oven en schep de paprika, courgette, knoflook, worst, oregano en de rest van de olie erdoor. Breng op smaak met peper en zout en bak nog 20 minuten in het midden van de oven.
4. Halveer ondertussen de tomaten. Neem de bakplaat uit de oven en schep de tomaten door de groenten. Verdeel de groenten en de worst over de borden.

Eet smakelijk