

Herfstachtige traybake

Herfstachtige traybake; wat is lekkerder en fijner dan een verwarmende maaltijd en ook nog een supermakkelijk klaar te maken. Dit gerecht is niets meer dan een aantal groenten en vlees bij elkaar doen op een bakplaat (de traybake) en dit voor een x-aantal minuten in de oven laten roosteren. Natuurlijk met een Mediterrane twist door de kruiden en als topping wat feta.

Voor 4 personen

Bereidingstijd ongeveer 5 minuten + 25 minuten oventijd

Ingrediënten

- 400 gram runderworstjes (of als je dit niet kan vinden een ander soort braadworstje)
- 1 flespompoen
- 500 gram broccoli
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel zout
- 2 eetlepels oregano
- 1 theelepel rozemarijn
- 1 theelepel tijm
- 50 gram feta
- 10 olijven (optioneel)

Bereiding herfstachtige traybake

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Leg een stuk bakpapier op de bakplaat.

3. Schil en snij de pompoen in repen (formaat vlaamse friet).
4. Snij de broccoli in kleine roosjes.
5. Snij de worst in plakjes van ongeveer 3 cm dik.
6. Verspreid alle groenten en vlees op de bakplaat en besprenkel dit met de olijfolie.
7. Voeg tenslotte het zout en de kruiden toe.
8. Schuif de bakplaat voor 20-25 minuten in de oven.
9. Zodra alle groenten gaar (en dus wat zacht zijn), haal je de bakplaat uit de oven en maak je het af met wat verkruimelde feta.

Hou je van kip? dan is wellicht [deze traybake](#) ook een goede keuze voor een volgende keer.