

# Wintergroenten, geroosterd in de oven

Wintergroenten of zoals t vaak ook wordt genoemd “vergeten groenten”. Tja, groenten eten zijn we vergeten, maar volgens mij zijn het al lang geen “vergeten groenten” meer. Gelukkig eten we tegenwoordig weer wat meer groenten, maar er kan nog meer bij:) Kies eens op “meatless Monday” voor dit gerecht. Lekker vegetarisch met eventueel wat kaas als bijgerecht.

Voor: 2-3 personen

Bereidingstijd: 10 minuten + 45 min oventijd

## Ingrediënten

- 1/2 knolselderij
- 1 winterwortel
- 2 zoete aardappels
- 1 theelepel kerriepoeder
- 1/2 theelepel (gerookte) paprikapoeder
- Zout
- 1 eetlepel milde olijfolie

## Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden en leg een stuk bakpapier op de bakplaat.

Snij alle groenten in kleine blokjes (ongeveer 1x1 cm) en meng de groenten met de olie, zout en specerijen.

Verspreid de groenten over de bakplaat en schuif deze in de oven.

Roer iedere 15 minuten alles om. Je zult zien dat de blokjes groenten steeds kleiner worden, dit komt omdat het water in de groenten verdampt.



Prik zo af en toe in de groenten, na ongeveer 45 minuten zijn ze gaar en hebben ze een mooi goudbruin kleurtje.

Wintergroenten als bijgerecht of in de hoofdrol met wat zachte geitenkaas, feta of halloumi.