

GRIEKSE OVENSCHOTEL

3 grote aardappelen, geschild en in schijfjes van 1 cm
2 uien, gehalveerd en dan in ringen gesneden
1 aubergine in stukjes of courgette
4 paprika's, stukken gesneden
2 wortels
handjevol boontjes
Beetje platte peterselie
4 tomaten of 250 gr gehalveerde kersttomaten
2 el tomatenpasta
1 kopje water
½ kop olijfolie
Peper en zout

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Leg de aardappelschijfjes op de bodem van een grote ovenschaal. Royaal bestrooien met peper en zout.

Leg de andere groenten er in laagjes bovenop, hardere groenten eerst, dan de zachtere. Bestrooi met peper en zout bij elke laag.

Eindig met de tomaten en platte peterselie.

Meng de tomatenpasta met het water en wat peper en zout. Giet over de groenten. Als laatste voeg je de olijfolie toe.

Bedek met aluminiumfolie en plaats in de oven voor een uur. Na een uurtje, aluminiumfolie verwijderen en nog 30 min verder bakken. Kijk af en toe of de groenten niet te fel bakken, roer ze in dat geval voorzichtig om.

GEROOSTERDE BOONTJES

Meng wat geroosterd sesamzaad met zeezout en zet opzij.

Verwarm de oven voor op 240 graden. Haal de boontjes door wat olijfolie zodat ze net bedekt zijn en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat. Zet de boontjes 10 min in de hete oven en rooster. Als de randjes bruin zijn ze klaar.

bestrooi met het sesam-zout mengsel.