

BAKPLAAT MET GROENTEN EN SPINAZIE- KAAS RONDO'S

INGREDIËNTEN

2 pakken Garden Gourmet
Vegetarische Spinazie-kaas Rondo

500 g groene asperges

400 g pompoen

2 venkelbollen

1 rode ui

500 g krieltjes

4 takjes verse tijm

4 tl venkelzaad

3 el granaatappelpitjes

2 el olijfolie

 4 PORTIES

 1 H. 12 MIN

 GEMAKKELIJK

Probeer deze winter dit heerlijke recept gemaakt met onze vegetarische Garden Gourmet Spinazie Kaas Rondo, pompoen en asperges. Je zult het geweldig vinden!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Verwarm de oven

Verwarm de oven voor op 200 °C.

2. Kook de asperges

Snijd eerst 1-2 cm van de onderkant van de asperges af. Schil daarna de onderste 4 cm van de groene asperges. Kook ze in wat water met een snuffje zout gedurende 2-3 minuten tot ze beetbaar zijn en schep ze met een schuimspaan dan direct in een bak met koud water.

3. Kook de aardappelen

Kook de aardappelen ca. 3 minuten in een ruime pan met water en een snuffje zout.

4. Schil de pompoen, rode ui en venkel

Schil eerst de pompoen en rode ui. Snijd de stengels en onderkant van de venkel af. Maak je werkblad schoon en gooi het groenteafval bij het GFT.

5. Snijd de groente in partjes

Snijd vervolgens de pompoen, venkel en rode ui in partjes van ca. 2-3 centimeter.

6. Halveer de aardappelen

Snijd/ halveer de aardappelen in gelijke delen, niet te groot.

7. Verdeel over de bakplaat

Verdeel de groenten en aardappelen over de bakplaat. Besprenkel met olijfolie en wat peper, zout, tijmblaadjes en gemalen venkelzaadjes.

8. Rooster de groenten en aardappelen

Rooster de groenten en aardappel in ongeveer 30 minuten gaar in het midden van de oven. Indien nodig na 15 minuten voorzichtig omscheppen.

9. Bak de spinazie kaas rondo's

Bak de Garden Gourmet spinazie kaas rondo's ongeveer 12 tot 14 minuten mee tussen de groenten op de bakplaat, of bak ze apart ongeveer 10 minuten in een koekenpan.

10. Serveren maar!

Bij het serveren, garneer de feestelijke bakplaat met granaatappel en een handje geplette walnoten.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL