

Traybake met biet en bataat

Voor 4 personen



Ingrediënten:

- 500 gr rode biet in parten
- 700 gr bataat in stukken
- ½ bos wortels in stukken
- 1 grote of 2 kleine rode uien in parten
- 1 teen knoflook fijngesneden
- paar takjes verse tijm, of 1 el gedroogde tijm
- 2 el honing
- 2 el balsamico azijn
- 5 el olijfolie
- peper en zout

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Meng alle ingrediënten in een grote kom. Verdeel het mengsel over 1 of 2 met bakpapier beklede bakplaten, zorg voor een enkele laag.

Rooster de traybake 30-45 min. Schep tussendoor een keer om en houd goed in de gaten wanneer het mooi bruin kleurt, elke oven is anders.

Tips! Rooster stukken halloumi of worstjes mee, of bestrooi het gerecht achteraf met feta of geitenkaas en walnoten.

Laat de tijm weg en bestrooi het gerecht achteraf met verse tuinkruiden zoals peterselie/bieslook/dille/dragon of rucola.

Lekker met een frisse salade van sla en bleekselderij.