



# De Kookjuf

## Gegrilde groenten

### Ingrediënten 4 personen

- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 rode ui
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 tros kerstomaten
- olijfolie
- zout en peper
- paar takjes tijm  
of gedroogde tijm

### Materialen

- koekenpan
- grillpan
- oven

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 220 graden.
2. Haal de schillen van de ui en snijd in acht partjes.
3. Maak de paprika's schoon en snijd in vieren.
4. Was de courgette en de aubergine en snijd ze in de lengte in dunne plakken van een kleine halve centimeter.
5. Spoel de kerstomaten af, laat ze aan de tros zitten.
6. Leg de gesneden paprika en ui op een bakplaat met bakpapier. Vet het bakpapier licht in met olijfolie. Meng de groenten met iets olijfolie en hussel door elkaar heen.
7. Bestrooi met peper en zout en leg er tijmtakjes bovenop.
8. Laat 10 minuten bakken in de oven. Leg er dan de kerstomaten bovenop en bak nogmaals 10 minuten. Haal uit de oven en laat afkoelen.
9. Haal de verdroogde takjes tijm eruit.
10. Bestrijk de courgette- en de aubergineplakken met olijfolie.
11. Bak in een hete grillpan tot de groenten beetgaar zijn. Zet apart.
12. Kruid ze met zout en peper, druppel er olijfolie overheen en leg op een schaal samen met het paprikamengsel.