

Roosteren recept

DIVERSE VERSE GROENTEN

🕒 20 👤 *

Ingrediënten

- ✔ Diverse verse groente zoals:
- ✔ Maiskolven
- ✔ Paprika's
- ✔ Aubergines
- ✔ Venkel
- ✔ Portobello's (paddestoelen)
- ✔ Courgettes
- ✔ Groene asperges
- ✔ Preien
- ✔ Zoete aardappelen
- ✔ Paksoi

Bereiding

Bij een beetje barbecue mogen geroosterde groenten niet ontbreken. Bestrijk die eerst met wat olie, dat scheelt plakken aan het rooster.

Per soort groente is de bereidingstijd verschillend. Een aubergine zal namelijk sneller klaar zijn dan een paprika. Ook kunnen de groenten in zijn geheel op de Kamado-VenDyk, of in stukken gesneden. Snijd de groenten niet te klein, anders vallen zo door het rooster heen!

Zorg er voor dat de Kamado-VenDyk een hoge temperatuur heeft, zo rond de 200 graden. Leg de gekozen groenten op het rooster. Blijf er bij want met deze temperaturen verbranden de groenten heel snel.

Beoordel zelf of proef de groenten wanneer je denk dat ze klaar zijn. Haal de geroosterde groenten van de barbecue en besprenkel ze nog eens extra met lekkere olijfolie en wat peper en zout naar smaak. Een maiskolf kan ook erg lekker zijn met een klein klontje roomboter erbij!

Eet smakelijk!