

KOOKLESSEN

herfst 2015

DOMO



Ge(s)laagde groenten op een groen bedje

Benodigheden:

- 1 grote aubergine
- 150 g paarse wortelen
- 150 g witte wortelen
- 2 sjalotten
- 3 handvol babyspinazie
- 1 knoflookteen
- 1 zoete paprika
- olijfolie
- peper & zout



Bereiding:

Schil de wortelen en snij ze in plakjes met behulp van een dunschiller. Schil de sjalot en snij ze grof. Schil de paprika en snij in reepjes. Leg deze afzonderlijk in een ovenschotel en druppel er olijfolie over. Bestrooi met peper en zout. Rooster deze op 180° gedurende 25 à 30 min. Laat kort afkoelen.

Leg de paprika opzij. Pureer grof de paarse wortelen met de helft van de sjalot en daarna de witte wortelen met de rest van de sjalot.

Snij de aubergine in 5mm dunne plakjes. Leg ze in een ovenschaal en bestrijk de bovenkant met olijfolie en zout. Rooster ze licht in een oven van 180° gedurende 12 min.

Pel en snipper de knoflook. Stoof in een pan met 2 el olijfolie en voeg de babyspinazie toe. Laat deze garen en breng op smaak met peper en zout.

Leg op elk bordje eerst een plak aubergine, daarna een laagje witte wortel, daarna aubergine, paarse wortel, aubergine en babyspinazie en werk af met zoete paprika.