

Roasted veggies

Une délicieuse recette de légumes et épices grillés.

Incroyablement savoureux avec du fromage "Halloumi" grillé.



Ingrédients

- 3 kg Légumes (ex. carottes, mange-tout, potirons, aubergines, courgettes, poivrons, tomates...)
- Verstegen World Grill Indian Mystery ou Spice Oil Curry Ginger
- Verstegen Spicemix del Mondo Massala
- Verstegen Fruit Pepper Orange
- Verstegen Gomasio Maniguette

Méthode

1. Mélangez les légumes avec 90 g de World Grill Indian Mystery ou Spice Oil Curry Ginger & 10g de Spicemix del Mondo Massala.
2. Faites cuire au four à 190°C, environ 40 min.
3. Servez avec du Gomasio Maniguette.

Variation

Servez avec de l'halloumi : faites griller l'halloumi & garnissez de Fruit Pepper

Orange.

**Cette recette est de
VERSTEGEN**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be