

Roasted veggies

Heerlijke aromatische schotel van geroosterde groenten & specerijen.



Ingrediënten

- 3 kg Groentjes (bv. wortelen, peultjes, pompoen, aubergine, courgette, paprika, tomaat,...)
- Verstegen World Grill Indian Mystery of Verstegen Spice Oil Curry Ginger
- Verstegen Spicemix del Mondo Massala
- Verstegen Fruit Pepper Orange
- Verstegen Gomasio Maniguette

Methode

1. Meng de groentjes met 90 g World Grill Indian Mystery of Spice Oil Curry Ginger & 10 g Spicemix del Mondo Massala.
2. Gaar in de oven op 190°C, ong. 40 min.
3. Serveer met Gomasio Maniguette.

Variatie

Super lekker met Halloumi: grill de Halloumi & werk af met Fruit Pepper Orange.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be