Gebakken groenten

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	30 Mins
Porties	4
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

2 venkel

1 ui

1 courgette

1 rode biet, klein, rauw

1 selderij, klein

2 wortels

6 champignons

olijfolie

zout

peper

De venkel en de ui in de lengte in acht stukken snijden. De courgette, de rode biet, de selderij en de wortels wassen en in grote stukken snijden. De champignons schoonmaken en in vieren delen.

De groenten met uitzondering van de rode biet met olie, zout en peper marineren en over de met bakpapier beklede bakplaat verdelen. De rode biet aan het einde apart marineren en eveneens op de bakplaat leggen. De bakplaat in de koude gaarruimte schuiven. Bakken.

Hot air humid 220 °C gedurende 30 Mins

Accessoires

Bakplaat

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019