

RECEPT SHOWCOOKING OPENDEURDAG

TAGLIATELLE VAM GROENTEN

Ingrediënten

Verschillende groenten zoals: courgette, paprika in verschillende kleuren, wortelen, komkommer, pompoen, ui, lente-uitjes, boontjes, sluismerwtten,

Diverse verse kruiden: bladpeterselie, bieslook, koriander...

Kerstomaatjes, zongedroogde tomaten op olie, olijfolie, witte of rode balsamico-azijn, honing, peper en zout

Bereiding

- snijd de verschillende groenten in fijne slierten of reepjes,
- snijd de kerstomaatjes doormidden,
- snijd de zongedroogde tomaatjes in repen,

- verwarm een scheutje olijfolie in een diepe pan en roerbak de verschillende groenten,
- begin uiteraard met de hardste, bv wortelen, om te eindigen met de zachtste groenten,
- breng op smaak met balsamicoazijn, honing, peper en zout,

- roer er als laatste de kruiden, zongedroogde tomaatjes en kerstomaten onder,

Lekker als garnituur bij gegrild vlees of kip, maar bij gebakken vis.