



INDISCH GEKRUIDE GEROOSTERDE GROENTEN EN LINZEN

Vorbereidingstijd: 15 minuten | Totale tijd: 40 minuten | Porties: 10

Ingrediënten:

- 3 el (koolzaad) olie
- 1 el kurkumapoeder
- 1 el komijnpoeder
- 1 tl koriander
- 1 el zout
- 18 g knoflook, fijngehakt
- 1 kg bloemkool, in kleine roosjes gesneden
- 500 g hele rode linzen, gekookt en afgekoeld
- 1 el jalapeño, fijngehakt
- 140 g rode aardappelen, met schil en in blokjes gesneden
- 165 g kikkererwten, gekookt of blik
- 160 g rode ui, gesnipperd

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 220 °C graden.
2. Meng in een kleine kom of maatbeker de olie, kurkuma, komijn, koriander, zout en knoflook.
3. Voeg de bloemkool, linzen, jalapeño, aardappel en kikkererwten toe in een grote kom.
4. Giet het olie- en kruidenmengsel over de groenten en meng goed.
5. Spreid het mengsel uit op een bakplaat bekleed met aluminiumfolie.
6. Bak 15 minuten.
7. Haal uit de oven en roer. Bak nog 10 minuten of tot de aardappelen gaar zijn.