



Traybake met mozzarella

broccoli en oregano-vinaïgrette

Dit recept is perfect als je nog even de krant wil lezen of een spelletje wil doen met de kinderen. Je legt alle ingrediënten op een bakplaat (traybake) en zet deze in de oven. Een heerlijk sausje erbij om aan het einde eroverheen te gieten en klaar is je maaltijd. De oregano kun je voor kleintjes apart houden.

35 min | 606 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website*



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Krieltjes	g	250	500	750	1000
Broccoli	st	0.5	1	1.5	2
Verse oregano	st	0.5	0.5	1	1
Limoen	st	0.25	0.5	1	1
Wild wonder tomaatjes	g	100	200	300	400
Mini mozzarella	g	75	150	150	300

zelf toevoegen:

Olijfolie extra vierge	el	1	2	3	4
Azijn	el	0.5	1	1.5	2
Mosterd	tl	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Was de aardappeltjes, snijd klein en besprenkel met olie. Spreid uit op de bakplaat en bak alvast in de oven.
2. Snijd de broccoli in kleine roosjes en de stronk in plakjes. Besprenkel met olie en leg op de bakplaat bij de aardappeltjes in de voorverwarmde oven. Bak 20-25 minuten totdat alles gaar is.
3. Maak ondertussen de vinaïgrette. Hak de helft van de oregano en meng deze door de olijfolie extra vierge, limoensap, azijn en mosterd. Breng op smaak met peper en zout.
4. Halveer de tomaatjes. Laat de mozzarella uitlekken. Leg 5 minuten voor de eindtijd de tomaatjes en mozzarella op de bakplaat bij de aardappels en broccoli en bak mee. Zet eventueel de laatste minuten de ovengrillstand aan.
5. Serveer de traybake met de vinaïgrette en strooi de overgebleven oregano erover.

Tip: Je kunt de mozzarella laten marineren in de oregano-vinaïgrette voor extra smaak.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

