

ZWAMSALON

HOOFDGERECHT







TURKSE KEUKEN

BEREIDINGSTIJD = 20 MINUTEN

+ 35 MINUTEN OVENTIJD

VEGETARISCH

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

-  800 GR ZOETE AARDAPPEL FRIET
-  500 G OESTERZWAMMEN
-  1 RODE UI
-  2 TROSTOMATEN
-  HALVE KOMKOMMER
-  100 GR GESNEDEN IJSBERGSLA
-  100 GR JONGE KAAS
-  KNOFLOOKSAUS
-  2 EL OLIJFOLIE

BEREIDING:

1. VERWARM DE OVEN VOOR OP 200 °C.
2. VERDEEL DE FRIET OVER EEN MET BAKPAPIER BEKLEDE BAKPLAAT EN BESTROOI MET ZOUT. BAK IN CA. 25 MINUTEN GOUDBRUIJN EN GAAR.
3. VERHIT DE OLIJFOLIE IN EEN KOEKENPAN EN VOEG DE OESTERZWAMMEN TOE, BAK DEZE ONGEVEER 10 MINUTEN.
4. PAK EEN OVENSCHAAL EN VERDEEL DE OESTERZWAMMEN OVER DE FRIET. BESTROOI MET DE KAAS EN ZET CA. 10 MINUTEN IN DE OVEN TOT DE KAAS IS GESMOLTEN.
5. SNIJ DE UI IN HALVE RINGEN. SNIJD DE TOMATEN IN BLOKJES VAN 1 CM EN DE KOMKOMMERS IN PLAKJES. NEEM DE SCHAAL UIT DE OVEN EN VERDEEL DE SLA, KOMKOMMER, TOMATENBLOKJES EN RODE UI EROVER.
6. VOEG ZELF NOG EEN LEKKERE KNOFLOOKSAUS TOE ALS TOPPING OM HET GERECHT AF TE MAKEN!

EET SMAKELIJK

