

Gebakken groenten met mozzarella

Benodigdheden :

2 wortels in lucifertjes gesneden
2 kleine glazige aardappels, bijv charlotte, in plakken gesneden
zout, zwarte peper, olijfolie
1 rode paprika, van zaad ontdaan en in 8 stukken gesneden
1 groen paprika, van zaad ontdaan en in 8 stukken gesneden
1 aubergine, in plakken gesneden
2 rode uien, in vieren gesneden
6 teentjes knoflook
150 gr mozzarella, in stukjes

Voor de saus :

1 el olijfolie, 1 kleine ui, fijngehakt
2 teentjes knoflook, uit de knijper
400 gr tomaten (blik), in stukjes
1 el tomatenpuree, 1 tl gedroogde oregano

Voor 4 personen en zo maak je het

Verwarm de oven voor tot 230 graden. Kook de wortels en de aardappels 2 minuten in water met zout of totdat ze enigszins zacht zijn. Laat ze uitlekken.

Verwarm voor de saus de olie in een pan met zware bodem en bak de ui en de knoflook 5 minuten op laag vuur, of totdat ze zacht zijn. Voeg dan de tomaten, de tomatenpuree en oregano toe. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat het 20 minuten zachtjes zonder deksel koken, of totdat de saus is ingedikt. Vet intussen 2 grote bakblikken met olie in. Verdeel de wortels, aardappels, paprika's, aubergine, uien en knoflook in 1 enkele laag over de bakblikken. Besprenkel de groenten met olie en bak ze 20 minuten in de oven totdat ze zacht zijn.

Spread de tomaten uit over de bodem van een ovenvaste schaal, leg de

groenten erop en verdeel de mozzarella erover. Zet de ovenschaal nog eens 5 minuten in de oven, of totdat de kaas gesmolten is.