



## **Geroosterde groenten in knoflook marinade**

### **Ingrediënten:**

1 rode paprika, 1 aubergine, enkele courgettes, groene asperge, kastanje champignons. Marinade olijfolie, 3 teentjes knoflook geperst, zeezout, gemalen peper.

Snijd de paprika in repen, courgettes en aubergine in schuine plakken, champignons in tweeën. Doe de groenten in een schaal en schenk het knoflook olie mengsel er over, voeg versgemalen peper en zeezout toe. Schud het geheel goed om en laat het een uur afgedekt staan. Rooster de groenten gedurende 5 tot 7 minuten, leg de groenten per soort op een groot bord. Zowel warm als koud een heerlijk bijgerecht.