

GEGRILDE BALSAMICOGROENTEN MET PESTO EN FETA



60 minuten



4 personen

INGREDIËNTEN

- 400 g rode linzen, geweekt
- 250 g cherrytomaten gehalveerd
- 1 aubergine in grove stukken
- 1 courgette in grove stukken
- 1 rode paprika in grove stukken
- 200 g fetakaas
- 4 el olijfolie
- 4 el groene pesto
- 2 el balsamicoazijn
- 1 el rozemarijn
- Verse basilicum
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180 °C. Doe de olie in een ovenschaal en breng op smaak met rozemarijn, peper en zout. Hussel de groenten erdoor zodat alles bedekt is met de kruidenolie. Grill de groenten circa 40 minuten in de voorverwarnde oven. Neem de schaal uit de oven en meng de linzen door de groenten samen met 4 el pesto en 2 el balsamicoazijn. Verbrokkel de fetakaas over het groentemengsel en plaats de schaal nog circa 10 minuten terug in de oven. Serveer met verse basilicum.

FASE 2C

