

## OVENSCHOTEL



### Ingrediënten (10 personen)

- 1 kg Aviko Extra Gekruide Aardappelpartjes
- 500 g topinamboer
- 500 g schorseneren
- 10 kleine sjalotten, schoongemaakt
- 500 g pompoen, schoongemaakt
- 500 g spruiten, geblancheerd
- 2 teentjes Knoflook
- 2 takjes verse rozemarijn
- 8 takjes verse tijm
- 1 dl olijfolie
- grof zeezout & zwarte peper

### Ovenschotel van aardse knolgroenten, zoete pompoen en spruitjes

#### Bereidingswijze

1. Was de topinamboer zodat al het zand verwijderd is.
2. Snijd de topinamboer in grove stukken.
3. Schil de schorseneren en kook ze 5 minuten in water met zout en een beetje citroensap.
4. Snijd de pompoen in grote stukken.
5. Halveer de sjalotten.
6. Maak de knoflook schoon en snijd fijn.
7. Meng alle groenten, behalve de aardappelpartjes, met elkaar en meng er de knoflook, olijfolie en de rozemarijn en tijm door.
8. Bestrooi met grof zeezout en zwarte peper en plaats 20 minuten in een oven van 175°C.
9. Controleer tussentijds de gaarheid en bruining van de groenten.

#### Afwerking

1. Bereid de Aviko Extra Gekruide Aardappelpartjes en meng ze à la minute met de groenten uit de oven.
2. Bestrooi eventueel met wat extra zout en peper.



**Je kunt zoveel meer met Aviko**