



2C

Vegetarian

Gegrilde balsamicogroenten met pesto en feta



Bereidingstijd
60 minuten



Porties
Voor 4 personen

Bereidingswijze

- 1 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 voorverwarmde 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.

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
- ☐ Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	670 kcal
Koolhydraten	54 g
Vet	30 g
Eiwit	33 g