

INGREDIËNTEN 4 PORTIES 40 MIN GEMIDDELD

2 pakken Garden Gourmet Spinazie-Kaas Rondo

500 g groene asperges

400 g pompoen (hokkaido of flespompoen)

2 middelgrote venkelbollen

1 rode ui

500 g gemengde aardappelen (truffel, roseval en krieltjes)

4 takjes verse tijm en 2 theelepels venkelzaad

2 el granaatappelpitjes

2 el walnoten

Olijfolie

Zout en peper

Probeer deze winter dit heerlijke vegetarische recept met de Garden Gourmet Spinazie Kaas Rondo, Pompoen en Asperges. Je zult het geweldig vinden! | Garden Gourmet

BEREIDING**1. VERWARM DE OVEN**

Verwarm de oven voor op 200 °C. Zet een pan met veel water en een beetje zout op om de asperges te blancheren.

2. KOOK DE ASPERGES EN DE AARDAPPELEN

Snijd de uiteinden van de asperges af (ongeveer 3 cm) en blancheer ze 1 minuut in kokend water. Haal de asperges uit het water en kook de aardappelen in ca. 3 minuten. Snijd de venkel en rode ui (schillen is niet nodig) in vieren. Snijd de aardappelen doormidden in gelijke delen, niet te groot.

3. VERDEEL OVER DE BAKPLAAT

Verdeel de groenten en aardappelen over de bakplaat. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met zout, peper, tijmblaadjes en gemalen venkelzaadjes.

4. ROOSTER DE GROENTEN EN AARDAPPELEN

Rooster de groenten en aardappelen in ongeveer 30 minuten gaar. Roer eventueel na 15 minuten goed door.

5. BAK DE SPINAZIE KAAS RONDO'S

Bak de spinazie-kaas rondo's ongeveer 12 tot 14 minuten tussen de groenten op de bakplaat, of bak ze apart ongeveer 10 minuten in een pan.

6. Serveren maar!

Garneer met granaatappel en geplette walnoten.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**