

Broodjes



voor ± 2-3 personen



PITA BROODJES MET GEROOSTERDE GROENTEN

4 pita broodjes

1 biologische paprika

1 biologische aubergine

1/2 biologische courgette

2 biologische tomaten

50 gr biologische Feta kaas

2 eetlepels biologische olijfolie

wat verse basilicum

5 eetlepels biologische griekse yoghurt

1 teentje biologische knoflook

wat verse platte peterselie

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Was de paprika, de aubergine, de courgette en de tomaten. Snij de groenten in grove stukken en droog het na met wat keukenpapier. Verwarm de oven voor op de hoogste grilstand en leg een vel bakpapier op de bakplaat. Leg daarna de stukken groenten op de bakplaat, verdeel 1 eetlepel olijfolie over de groenten en maal er wat peper en zout overheen. Zet de bakplaat ongeveer 20 minuten in de oven. Je kunt de groenten natuurlijk ook grillen in een grillpan. Bestrijk de groenten dan met één eetlepel olijfolie en grill de groenten aan beide kanten. Pers daarna een teentje knoflook met een knoflookpers uit in een schaalje en meng dit met de yoghurt en één eetlepel olijfolie. Snij de peterselie fijn en voeg dit ook toe. Breng de knoflookyoghurt op smaak met vers gemalen peper en zout. Verwarm de pita broodjes in de oven, snij ze open en verdeel de gegrilde groenten over de broodjes en maak het af met wat Feta kaas en verse basilicum. Serveer de knoflookyoghurt naast de broodjes.