

Brood met gegrilde groenten

Ingrediënten

- ½ aubergine
- ½ courgette
- ½ rode paprika
- ½ gele paprika
- 3 el olijfolie
- 2 tl tijm
- ½ tl zout
- ½ tl zwarte peper



Overig

- Ciabatta om af te bakken
- Enkele sla blaadjes
- vegan feta (eventueel Violife)
- wat fijngesneden zongedroogde tomaat

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de groenten in dunne plakjes en/of reepjes, doe alles in een ovenschaal en besprenkel met de olijfolie, zout, peper en tijm.
3. Meng alles goed door elkaar en doe de schaal met gegrilde groenten 30 minuten in boven in de oven. Meng tussendoor alles nog eens door elkaar.
4. Bak eventueel de ciabatta volgens de instructie op de verpakking.
5. Leg vervolgens de gegrilde groenten, feta, zongedroogde tomaten en de sla op het broodje.