

# Mediterrane worst met ovingroente en aardappels

## Ingrediënten voor 4 pers

1 kg vastkokende aardappelen  
3 el olie  
1 gele (of welke kleur je wilt) paprika  
2 courgettes  
2 teentjes knoflook  
4 mediterrane braadworsten  
2 tl gedroogde oregano  
250 gr cherrytomaten (of gewone)  
Bakpapier

## Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200 gr C.
- Schil de aardappelen en snijd in de lengte in plakken van 1 cm breed,
- Verdeel ze over een met bakpapier bedekte bakplaat en besprenkel ze met 1 eetl. olie. Bak in het midden van de oven in circa 35 minuten goudbruin en gaar,
- Halveer ondertussen de paprika en verwijder de zaadlijsten,
- Snijd het vruchtvlees in halve ringen van 2 cm breed,
- Snijd de courgettes in de lengte in kwarten en snijd in stukken van 4 cm,
- Snijd de knoflook fijn en de elke worst in 3 schuine plakken,
- Neem na 15 minuten de bakplaat uit de oven en schep de paprika, courgette, knoflook, worst, oregano en de rest van de olie erdoor,
- Breng op smaak met peper en zout en bak nog 20 minuten in het midden van de oven,
- 4 Halveer ondertussen de tomaten. Neem de bakplaat uit de oven en schep de tomaten door de groenten. Verdeel de groenten en de worst over de borden.

Wij gebruiken de oven niet en bakken de aardappelen en roerbakken de groentes. Alles afdelen koelen en in porties verdelen. Opwarmen doen we in een hapjespan met gesloten deksel.

Bewaarconditie: alles bi elkaar in diepvriesbakjes

