



Ovenschotel met fishsticks & geroosterde groentjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie (1 flinke scheut)
1 ui (in kwartjes)
5 aardappelen (geschild en in blokjes van 2 op 2 cm gesneden)
1 broccoli (in roosjes)
4 wortels (in stukken van 2 cm)
1/3 knolselder (in blokjes van 2 op 2 cm gesneden)
peper en zout
3 takjes tijm
3 takjes rozemarijn
1 kopje diepvrieserwt
1 pak fishstiks (16 stuks)
1 potje tartaar

Bereidingswijze

- 1.** Neem een grote ovenplaat en giet er een flinke scheut olijfolie in.
- 2.** Voeg de stukjes ui, aardappel, broccoli, wortel en knolselder toe alsook de tijm en rozemarijn. Breng op smaak met peper en zout en meng goed met de olijfolie.
- 3.** Zet 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Roer af en toe goed om.
- 4.** Voeg dan de erwten en de (niet-ontdooide) fishsticks toe: schik ze tussen de groenten. Laat nog ± 10 minuten verder garen in de oven.
- 5.** Zet de schaal op tafel en serveer met de tartaar.