

IDEEËN MET OVENPANNETJES.

1. ASPERGES.



Neem een grote asperge per pannetje, klein borrelglas witte wijn en een stukje witte vis erbij. Klein scheutje olijfolie. Plus een of twee tomaatjes. En tijm. En een kwarteleitje, als je die kunt vinden.

Zet 20 minuten in een oven van plm 200 grdn.

2. PAPRIKA.



Neem EEN paprika per 2 pannetjes, schoonmaken en in het pannetje doen. Scheutje olijfolie erbij. Schepje tomaat erbij en een scheutje rode wijn. 2 muntblaadjes per pannetje en een klein stukje blauwaderkaas. In de oven gedurende 15 minuten. Plm 200 grdn.

3. AARDAPPELTJES.



Neem een klein aardappeltje per pannetje. Snij die in 4 stukjes. 2 Olijven, schijfje citroen en een scheutje witte wijn erbij. Boter en zout. En veel dille.

Zet in de oven gedurende 25 minuten, plm 200 grdn. (evt kun je de aardappelen ook even 10 minuten van tevoren koken. Dan ben je in 15 minuten klaar.)

4. VENKEL.



Neem een kwart venkelknol per persoon. Doe in het pannetje. Beetje provencaalse kruiden erover en 2 a 3 kleine tomaatjes. Scheut olijfolie erover en een half borrelglas witte wijn. Eetlepel bosuitjes (grof gesneden). En peper en zout.

Zet in de oven (200 grdn) gedurende 30 minuten. (Evt kun je de venkel ook EVEN 10 minuten van tevoren koken, dan ben je in 15 minuten klaar met je ovenpannetje.)

5. PADDENSTOELEN.



Neem 2 a 3 grote paddenstoelen per pannetje. Snij die in 4-en. Boter in het pannetje, paddenstoelen erbij. Eetlepel bosui en een snipper knoflook. ½ Borrelglas witte wijn even mengen met ½ borrelglas slagroom. Erover gieten, eetlepel peterselie en peper en zout. (of twee eetlepels bouillon).

Zet in de oven gedurende 15 minuten op 200 grdn.

6. CHOCOLA MET PORT EN KERSEN.

Neem ca 10 kersen per pannetje, pit eruit halen. Beetje olijfolie onderin en de kersen erin. $\frac{1}{2}$ borrelglas rode port eroverheen gieten, vermengd met een theelepeltje cacao poeder. Of een stukje chocola. Klontje stevia (of 2 klontjes suiker) erbij. 15 Minuten in oven van 180 grdn.