



VEGETARISCH LEKKERS UIT DE BRAADZAK.

VOOR 2 PERSONEN:

EERST: DOE JE DE OVEN AAN OP 220 GRDN. ---

---EN DAN GA JE NU DE BRAADZAK KLAARMAKEN:

NODIG:

- **1 KLEINE VENKELKNOL, IN 8 STUKKEN,**
- **1 DIKKE ASPERGE,**
- **CA 5 CHAMPIGNONS, IN STUKKEN VAN 4, (OF ANDERE PADDENSTOELEN)**
- **1 DIKKE TOMAAT, IN 8 STUKKEN, (OF EEN PAAR KLEINTJES)**
- **1 GESCHILDE AARDAPPEL, IN 4 STUKKEN,**
- **½ GLAS WITTE WIJN,**
- **1 VOLLE TAK ROZEMARIJN,**
- **SCHIJF LIMOEN, IN 4 STUKKEN,**
- **PEPER EN ZOUT,**
- **STUK PAPRIKA,**
- **1 WORTEL, GESCHILD EN IN 6 STUKKEN,**
- **4 BLAADJES MUNT,**
- **4 BLAADJES BASILICUM**
- **EIGENLIJK MAAKT HET NIET ZOVEEL UIT WAT JE ERIN DOET,..**

DAN:

- **DOE JE DE BRAADZAK OPEN, LEGT ALLE SCHONE GROENTE ERIN.**
- **SCHENK HET HALVE GLAS WIJN EROVER,**
- **DOE DE KRUIDEN ERIN,**
- **PEPER EN ZOUT ERBIJ,**
- **BIND HET GOED DICTH,**
- **KNIP EEN KLEIN GAATJE BOVENIN, NAAST HET DICTHBINDDRAAD,**
- **ANDERS BLAAST DE BRAADZAK ZICH OP EN ...**
- **KNAPT OPEN IN DE OVEN,**
- **EN DA'S NIET DE BEDOELING, NEEM IK AAN ☹,**
- **DAN PAK JE EEN OVENSCHAAL,**
- **LEG ER EEN STUKJE BAKPAPIER ONDERIN,**

- **BRAADZAK OP DE SCHAAL,**
- **KNIP HET TEVEEL FOLIE AAN DE BOVENKANT ERAF,**
- **SCHUIF HET ONDERIN DE OVEN,**
- **EN LAAT HET ER EEN CA 45 MINUTEN STOVEN.**

ALS HET KLAAR IS:

- **HAAL HET BAKPAPIER UIT JE SCHAAL,**
- **KNIP VOORZICHTIG DE ONDERKANT VAN JE BRAADZAK OPEN,**
- **EN LAAT HET OP DE HETE OVENSCHAAL GLIJDEN,**
- **VERBAAS JE OVER DE DELICATE AROMA'S !**
- **EET SMAKELIJK GEZOND 😊.**
- **ZO STAAN ER IN MIJN WORKSHOP VELE GERECHTEN.**

IDEE:

- **ASPERGES MET CITROEN EN MUNT EN EEN ½ GLAS PINOT BLANC, EEN LAURIERBLAD ETC.**
- **GESTOOMDE KLEINE KRIELTJES MET OLIJVENSTUKJES EN DILLE.**
- **ETC...**
- **NJA,.. IK GA NATUURLIJK NIET ALLES VERKLAPPEN,.... 😊**