Hoofdgerechten / Frankrijk

# Ovengroenten met tofu, diepvrieserwten en rode biet · Frankrijk

Een kleurrijke ovenschaal met tofu en twee groenten, op smaak gebracht als moderne variatie geïnspireerd op Frankrijk.

**Tijd** 45 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g stevige tofu
- ☐ 450 g diepvrieserwten
- ☐ 350 g voorgekookte rode biet
- ☐ 35 ml neutrale bakolie
- ☐ 20 g Dijonmosterd
- ☐ 2 g gedroogde tijm
- ☐ 10 g verse dragon
- ☐ zout en peper naar smaak

## Zo maak je het.

**01** Verwarm de oven voor op 200 °C. Dep de tofu droog en snijd in blokjes.

**02** Snijd de groenten klein en kook stevige soorten enkele minuten voor. Laat goed uitlekken.

**03** Schep tofu en groenten met de olie om en spreid uit op een ruime bakplaat. Houd bladgroenten apart.

**04** Rooster vijfentwintig tot dertig minuten en schep halverwege om. Voeg eventuele bladgroenten pas de laatste vijf minuten toe.

**05** Meng de smaakmakers door het hete gerecht. Controleer of de groenten zacht en de tofu goed heet zijn.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-fr-06-11-59fbcff