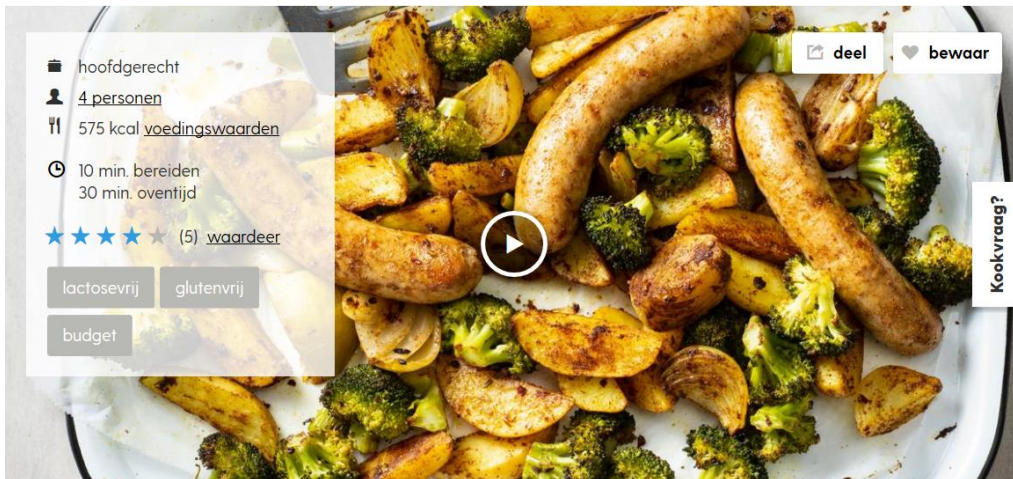


## Ingrediënten



- 1 kg vastkokende aardappel
- 4 middelgrote uien
- 500 g broccoli
- 2 el milde olijfolie
- 2 el Euroma Original spices by Jonnie Boer ras el hanout
- 4 varkensbraadworsten

## Recept

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Halveer de ongeschilde aardappelen en snijd in de lengte in partjes van ca. 2 cm dik. Pel de uien en snijd ze in vieren. Snijd de broccoli in roosjes, snijd de stronk van de broccoli in stukjes van 2 cm.
2. Verdeel de aardappelen en ui op een met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met de olie en bestrooi met de ras el hanout en eventueel zout. Meng goed en rooster de groenten in ca. 30 min. goudbruin en gaar. Schep na 10 min. om, voeg de worst en broccoli toe en bak mee.

Bron



3937

Aller Hande - Vier de lente / Internet - AH – Allerhande Pagina

<https://www.ah.nl/allerhande/recept/R-R1193509/traybake-met-braadworst-broccoli-en-ras-el-hanout>

---

Info Martine Lycke 29/03/2020

Lekker makkelijk alles op een tray

Aardappelen

Rode ui

Olijfolie

Ras el hannout

Oven : 200°C – 30 min

+ Broccoli

+ worst

Oven : 200°C – 10 min

---

Fotos

