

## GEROOSTERDE GROENTE MET AARDAPPELRÖSTI

**Gas Direct:** halfhoog vuur **Briketten:** Direct

**Bereidingstijd:** 10 minuten **Grilltijd:** 10-14 minuten

**Voor** 4 personen

### Ingrediënten:

1 rode paprika, half, zonder zaadjes en in vieren

1 gele paprika, half, zonder zaadjes en in vieren

1 aubergine, schoongemaakt, half en in blokjes van 1 cm gesneden

1 rode ui, in partjes gesneden

1 venkelknol, schoongemaakt en in partjes gesneden

75 ml olijfolie met knoflooksmaak

zout en versgemalen zwarte Peper

4 kant-en-klare aardappelrösti-rondjes

verse basilicumblaadjes, om te garneren



1. Bestrijk de groenten met wat knoflookolijfolie. Leg ze voorzichtig op de barbecue en voorkom dat ze door het rooster vallen. Rooster ze 10-14 minuten op direct / halfhoog vuur en draai ze af en toe, tot de groenten zacht zijn.

2. Haal de groenten van de barbecue en leg ze in een grote kom. Schenk de rest van de olijfolie met knoflooksmaak erover, doe er zout en peper naar smaak bij en roer alles goed door elkaar.

3. Bak de kant-en-klare röstirondjes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg de groenten erbovenop, besprenkel ze met wat olijfolie met knoflooksmaak en garneer ze met verse basilicumblaadjes.

(Uit Weber's ultieme grill-gids ISBN90 4390 730 8)