






**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDENHAGE



### Ingrediënten

4 pastinaken (in totaal 700 gr)  
4 middelgrote uien  
1,5 dl olijfolie  
4 takjes tijm  
2 takjes rozemarijn  
1 bol knoflook  
600 gr zoete aardappelen  
30 cherrytomaatjes  
2 el citroensap  
2 el kleine kappertjes  
0,5 el ahornsiroop  
0,5 tl Dijonmosterd  
1 el geroosterd sesamzaad  
zout en peper

## GEROOSTERDE PASTINAAK, ZOETE AARDAPPEL EN KAPPERTJES VINAIGRAITTE

 **4 personen**  
 **Hoofdgerecht**  
 -

1. Verhit de oven tot 190 graden.
2. Schil de pastinaken en snijd deze in stukken van 5 cm lang en 1,5 cm breed. Snijd de uien in zes parten.
3. Doe de tijm en rozemarijn met 1,25 dl olijfolie in mengkom. Snijd de bol knoflook horizontaal doormidden en voeg deze met de pastinaak en ui toe aan de rest. Breng op smaak met 1 tl zout en wat peper.
4. Vermeng het geheel in een grote braadslee en rooster het mengsel 20 minuten.
5. Was intussen de zoete aardappel. Laat de schil op de aardappels zitten en snijd beide aardappels in 12 partjes
6. Voeg de zoete aardappel toe aan de braadslee. Rooster de groenten 40-50 minuten.
7. Halveer de tomaatjes. Voeg deze toe aan de braadslee als de groenten kleur krijgen en gaar zijn. Rooster het geheel 10 minuten door.
8. Hak de kappertjes grof en meng deze met het citroensap, de overgebleven 2 el olie, ahornsiroop, mosterd en een halve tl zout.
9. Haal de geroosterde groenten uit de oven giet de dressing erover. Roer de groente goed door en voeg naar smaak zout en peper toe. Strooi het sesamzaad over de groenten.
10. Opdienen in de braadslee.