



Spaghetti met verborgen Limburgse groenten



Ingredienten voor 4 Personen

1	Zoete aardappel
1	Broccoli
1	Courgette
1	Preien
2	Uien
2	Paprika
100 g	Champignons
500 ml	Tomatensaus
500 g	Spaghetti
	Olijfolie
	Oregano
	Peper
	Zout
	Geraspte kaas

Bereiding

1. Stel de oven in op 180°C en verwarm deze 10 minuten voor.
2. Kook of stoom de roosjes broccoli beetgaar.
3. Schil en snijd de ajuinen in grove stukken. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snijd vervolgens ook in grove stukken. Snijd de courgette in schijven van 1 cm. Was het zand van de prei en snijd deze in ringen. Schil ten slotte de aardappel en snijd deze in even dikke schijven als de courgette.
4. Plaats de paprika, courgette, ajuinen, prei, champignons en aardappel in een ovenschotel. Verdeel olijfolie over de groenten en bestrooi met oregano naar smaak. Plaats in de oven voor 20 minuten en keer de groenten halfweg een keertje om.
5. De broccoli giet je af en voeg je samen met alle andere groenten in een kom. Voeg de tomatensaus toe en mix het mengsel glad. Kruid bij met zout en peper naar smaak.
6. Kook de pasta en meng vervolgens met de saus. Serveer met kaas naar voorkeur. Klaar!