

Vegan Cordon Bleu met geroosterde groenten

Ingrediënten:

- 4 vegan Cordon Blij
- 1 zoete puntpaprika, in plakjes
- 500 g zoete aardappel, geschild en in blokjes gesneden
- 1 rode ui, in partjes gesneden
- 250 g kerstomaatjes
- 3 takjes tijm
- 1 takje rozemarijn
- 5 g peterselie, fijngehakt
- 1 teentje knoflook, geperst
- Zout en peper naar smaak

Stappen:

1. Begin met het bereiden van de geroosterde groenten in dit recept. Verwarm de oven voor op 200 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Schik de plakjes zoete puntpaprika, zoete aardappelblokjes, partjes rode ui en cherrytomaatjes op een bakplaat.
3. Meng in een kleine kom de geperste knoflook, gehakte peterselie, tijmblaadjes en rozemarijnblaadjes. Strooi de kruidenkruiden over de groenten en breng op smaak met peper en zout.
4. Meng alles door elkaar om ervoor te zorgen dat de groenten gelijkmatig bedekt zijn met de kruiden. Rooster 25-30 minuten in de oven of tot de zoete aardappelen zacht en zacht zijn.
5. Kook intussen de cordon bleu volgens de aanwijzingen op de verpakking.
6. Serveer de geroosterde groenten warm en leg de vegan Cordon Blij ernaast. Serveer en geniet!