



## INDISCH GEKRUIDE GEROOSTERDE GROENTEN EN LINZEN

Vorbereidingstijd: 15 minuten | Totale tijd: 40 minuten | Porties: 10

### Ingrediënten:

- 3 el plantaardige olie
- 1 el kurkumapoeder
- 1 el komijnpoeder
- 1 tl koriander
- 18 g knoflook, fijngehakt
- 1 kg bloemkool, in kleine roosjes gesneden
- 500 g hele rode linzen, gekookt en afgekoeld
- 1 el jalapeño, fijngehakt
- 140 g rode aardappelen, met schil en in blokjes gesneden
- 165 g kikkererwten, gekookt of blik
- 160 g rode ui, gesnipperd
- peper en zout

### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 220 °C graden.
2. Meng in een kleine kom of maatbeker de olie, kurkuma, komijn, koriander en knoflook.
3. Meng in een grote kom de bloemkool, linzen, jalapeño, aardappel en kikkererwten toe met het kruidenmengsel en breng op smaak met peper en zout.
4. Spreid het mengsel uit op een bakplaat en bak 15 minuten in de oven.
5. Haal uit de oven en roer. Bak nog 10 minuten of tot de aardappelen gaar zijn.