

THERMOMIX

GEGRATINEERDE GROENTESALADE



GESCHIKT VOOR
TMS - TM6 - TM7



PORTIES
4 PERSONEN

Instructies

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Schil de rode biet met de peelerfunctie voeg 600 gr water en de rode biet toe op de peeler (TM6-TM7: **4 min op Peeler/Schillen-stand**). Indien geen peeler: schil de biet met de hand.
- Plaats de rode biet in het Varoma-mandje en spoel af. Reinig de mengbeker.
- Doe wortelen, zoete aardappelen en rode biet in de mengbeker en hak **4 sec./snelheid 5**.
- Voeg de eieren, balsamico, tijm, rozemarijn, kruidenzout en peper toe. Meng **5 sec./ linksomdraai / snelheid 2**.
- Doe alles in een ovenschaal, verkrumel de feta erover en bak 20-25 min in de oven.

Tip: gebruik ook andere groenten zoals pompoen, bloemkool, paprika of courgette. Perfect voor restjes!

Ingrediënten

- 200 g wortelen, geschild en in grove stukken
- 250 g zoete aardappelen, geschild en in grove stukken
- 150 g rode biet, geschild
- 2 eieren
- 15 g balsamico
- 1 tl tijm
- 1 tl rozemarijn
- – kruidenzout, naar smaak
- – peper, naar smaak
- 150 g feta