

## Vers van het land zo de oven in

De aardappeloogst viel een beetje tegen dit jaar op de moestuin. De aardappels waren klein en de opbrengst was minder dan in voorgaande jaren. Daarentegen zijn er wel veel courgettes. Ook de uien doen het goed. En de eerste snijbonen heb ik vorige week al geproefd.

Het is fijn om al dit lekkers te zien groeien en natuurlijk na de oogst op te eten. Aardappels moeten wel eerst 'rusten' na de oogst voordat je ze kunt eten. Omdat de courgettes zo weelderig groeien, deel ik deze graag uit aan liefhebbers. Je kunt er courgettesoep van maken, courgettepesto (heerlijk voor over de gebakken gnocchi), courgette in het zoetzuur of gebruik de courgette in een overheerlijke ovenschotel.

De kleine aardappels (krieltjes) goed wassen, daarna kun je deze gebruiken zoals je wilt mét schil. Dat is extra lekker als het krokant gebakken is. Wat ik wel doe is de krieltjes vijf minuten voorkoken. Dus wassen, kort voorkoken, iets af laten koelen, halveren en hop in de ovenschaal. Met verschillende groenten van het seizoen en wat olie en kruiden heb je zo een lekkere maaltijd. Zonder vlees.



### Ovenschotel met krieltjes (4 personen)

#### Ingrediënten:

- 500 gram krieltjes met schil, 5 minuten voorgedookt in de schil, afgekoeld en daarna gehalveerd
- Courgette in stukken gesneden
- 1 grote winterwortel of meerdere bospenen in stukken
- 1 grote ui (rood) in stukken
- Wat olijfolie
- Peper, zout en Italiaanse kruiden
- 4 teentjes knoflook, gepeld en geplet
- 1 grote rode puntpaprika in ringen gesneden

#### Aan de slag:

- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Was en schil de groente en snijd in stukken (niet te klein).
- Doe de voorgedookte krieltjes samen met alle groentes in een ovenschaal. Giet er wat olijfolie over, peper en zout naar smaak en kruid af met wat Italiaanse kruiden. Schep goed om.
- Laat alles zo'n 40 minuten bakken in het midden van de oven, af en toe omscheppen.

Eet smakelijk! Restje over? Doe er kort gebakken kipreepjes bij. Smullen maar!