

# Gegrilde knolgroenten met vinaigrette



## INGREDIËNTEN

- ▷ 800 g herfstgroenten: rode bieten, pastinaak, aardappelen in verschillende kleuren, knolselderij
- ▷ 5 eetlepels Corman Fusion
- ▷ 2,5 eetlepels xeresazijn
- ▷ Kiemplantjes of tuinkruiden
- ▷ Zout en zwarte peper

## BEREIDING

- De oven voorverwarmen op 190 °C.
- De groenten schillen, apart in aluminiumfolie wikkelen en 20 tot 30 minuten in de oven zetten, naar gelang de grootte van de groente.
- Uit de oven halen en in blokjes snijden.
- Een vinaigrette bereiden met de Fusion, de xeresazijn, peper en zout.
- De warme groenten op de borden leggen en op smaak brengen met de vinaigrette.
- Versieren met de kiemplantjes of kruiden.
- Opdiene.