

# Groenten uit de oven

## Ingrediënten

1 aubergine  
1 courgette  
5 kleine tomaten  
verse tijm  
3 tenen knoflook  
6 olijven (uit knoflookolie)  
olijfolie extra vierge  
citroensap  
peper en zout  
&nbsp;

## Bereidingswijze

Snij de aubergine in plakken. Leg de plakken in lagen in een vergiet. Na elke laag zout erop strooien. Laat dit ongeveer 20 minuten staan en spoel daarna de plakken aubergine af.

Verwarm de oven alvast voor op ongeveer 200 graden.  
Snij de courgette ook in even dikke plakken als de aubergine.

Pak een ovenschaal en doe daar een laag olijfolie in. Sprenkel er alvast een beetje citroensap bij. Doe de plakken aubergine en courgette erin en hussel dit. Leg de hele knoflooktenen, olijven ende takje tijm ertussen. Leg de tomaten bovenop. Sprenkel er nog wat citroensap overheen en nog flink wat olijfolie. Flink wat peper en zout eroverheen strooien (de helft zakt naar beneden).

Zet de ovenschaal ongeveer 20min. in de oven.

Doe uit de oven pas de eventuele gedroogde kruiden erbij die jij erbij vindt passen.