



Pastinaak met ras el hanout

Bereidingstijd

> 1h

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

6 pastinaken
4 eetlepels olijfolie
peper en zout
2 eetlepels ras el hanout
4 eetlepels agavesiroop

Bereidingswijze

- 1.** Schil de pastinaken en snij ze in de lengte doormidden.
- 2.** Schik ze in een braadslee en meng met de olijfolie, peper, zout, ras el hanout en agavesiroop.
- 3.** Zet 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven en schud af en toe met de braadslee.