



Groenteroosjes

Wat heb je nodig?

- ✿ Bladerdeeg
- ✿ Wortel
- ✿ Courgette
- ✿ Evt. kruiden, zoals peper en zout of andere verse kruiden



Hoe maak je dit?

1



Snijd de wortel over de lengte doormidden en snij er dunne plakjes van. Doe hetzelfde met de courgette.

2



Snijd het bladerdeeg doormidden en plak de korte kanten aan elkaar.

3



Beleg de bovenrand van het bladerdeeg met de plakjes groenten. Doe er eventueel wat kruiden bij.

4



Rol het bladerdeeg met de groenten op, snij een stuk van de onderkant af en het plaats het in een cupcakeblik.

5



Bak de groenteroosjes 45 minuten op 180 graden in de oven. Lekker om mee te nemen voor de picknick!



*Je kunt ook andere groentes gebruiken voor de roosjes. Denk bijvoorbeeld aan bieten of venkel.