

Kiprollade met geroosterde groenten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 1 kiprollade (circa 500 gram)
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 takjes tijm, blaadjes gerist en fijngehakt
- 1 takje rozemarijn, blaadjes gerist en fijngehakt
- 4 el olijfolie
- 1 el roomboter
- Peper en zout

Kruidige dip:

- 8 el Griekse yoghurt (0%)
- Verse kruiden (zoals dille, platte Peterselie, bieslook), fijngehakt
- 1 el citroensap
- Peper en zout

Ingrediënten Geroosterde groenten:

- 1 venkel in grove stukken
- 1 aubergine in grove stukken
- 1 courgette in grove stukken
- 4 tomaten in grove stukken
- 3 takjes tijm
- 3 takjes rozemarijn
- 2 teentjes knoflook
- Peper en Zout



Vorbereiding:

1. Meng de olijfolie met de rozemarijn, tijm en de knoflook en wrijf de kip hiermee in.
2. Bestrooi ruim met versgemalen peper en een beetje zout.
3. Snijd de groenten in grove stukken en leg op een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Kneus de teentjes knoflook en leg deze tussen de groenten.
5. Besprenkel met olijfolie en breng op smaak met peper en zout.
6. Verdeel de takjes tijm en rozemarijn over de groenten.
7. Meng de Griekse yoghurt met de verse kruiden en het citroensap en breng op smaak met peper en zout.

Bereiden:

1. Verwarm de oven voor op 185 graden. Verhit de roomboter in een pan en braad de kiprollade rondom goudbruin. Leg het vlees in een braadslede en zet circa 45 minuten in de oven.
2. Schuif na 20 minuten de bakplaat naar onderen en zet de bakplaat met de groenten er boven.
3. Rooster de groenten de resterende 20-25 minuten mee, de groenten zijn gaar als ze zacht van binnen en een goudbruin randje beginnen te krijgen.
4. Houd ze goed in de gaten en zorg dat ze niet verbranden.
5. Laat de kiprollade circa 10 minuten rusten in aluminiumfolie.

Serveren:

Snijd de kiprollade in plakjes en serveer met de geroosterde groenten en de kruidige dip.

