



Hoofdgerechten

## **Buddha bowl met geroosterde groenten, bladspinazie en falafelballetjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

400 gram falafelballetjes  
4 eetlepels pindanoten (gehakt)  
4 eetlepels hummus  
8 wortelen (jonge, overlangs gehalveerd)  
100 gram granaatappels (pitjes)  
2 zoete aardappelen (in blokjes)  
1 rode paprika (in grote stukken)  
1 courgette (in halve plakjes)  
2 aubergines (in blokjes)  
1 handvol spinazie  
1/2 eetlepel ras el hanout  
olijfolie  
peper  
zout

**Wist je dat Buddha bowls heel vaak vegetarisch zijn? En dat zoete aardappels een onmisbaar ingrediënt zijn van dit type bowl? Geef er je eigen twist aan, naargelang jouw smaakvoorkeur.**

### **Bereidingswijze**

Leg alle gesneden groenten (behalve de spinazie) en de zoete aardappel op een bakplaat met bakpapier, overgiet rijkelijk met olijfolie en bestrooi met ras el hanout. Schuif de plaat in een voorverwarmde oven van 200 °C gedurende 20 minuten.

Leg de laatste 10 minuten de falafelballetjes bij de groenten in de oven.

Haal alles uit de oven en verdeel over de bowls, zorg ervoor dat de groenten per soort liggen. Voeg de spinazie toe.

Werk af met een lepel hummus, granaatappelpitten en pindanoten. Kruid zo nodig bij met peper en zout.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven

