Groentenschotel met zuurkool en knacki

Ingrediënten:

- 6 KNACKI HERTA
- 500g Zuurkool
- 800g krielaardappelen
- 400g pastinaak
- Sap van ½ citroen
- Peterselie, Rozemarijn, Provençaalse kruiden, honing, mosterd, olijfolie

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C. Was de aardappelen en snijd ze in twee. Schil de pastinaak en snijd deze ook in twee. Plaats in een ovenschaal.
- Hak de peterselie en rozemarijn fijn en meng met de Provençaalse kruiden, mosterd, honing, citroensap en olijfolie. Giet het mengsel over de groenten en kruid met peper en zout.
- Plaats in de oven gedurende 20 à 30 minuten tot alles bijna gaar is. Voeg dan de Zuurkool en HERTA KNACKI toe, roer goed onder elkaar en plaats terug in de oven gedurende 15 à 20 minuten.
- Haal de ovenschotel uit de oven en smakelijk.

Bereiding: **0-15 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**