



Sticky traybake met spruitjes, falafel en zoete aardelfrietjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram zoeteaardappelfrietjes (of -wedges uit de diepvries)
500 gram diepvriesspruitjes
300 gram falafelballetjes
2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels misopasta
1 eetlepel honing
2 eetlepels sojasaus
2 eetlepels sesamzaadjes
2 lente-uitjes
1 handvol koriander

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 220 °C. Verdeel de zoeteaardappelfrietjes, spruitjes en falafel over een grote bakplaat. Besprenkel met olijfolie en schep goed om. Rooster 25 minuten in de oven. Schep halverwege nog eens om.
- 2.** Meng ondertussen de misopasta met de honing, de sojasaus en het limoensap tot een gladde dressing. Haal de bakplaat uit de oven en besprenkel alles met de misoglaze. Zet 5 minuten terug in de oven.
- 3.** Werk de traybake af met sesamzaadjes, fijngesneden lente-ui en koriander.