

Regenboogpeen met gember

Hoofdgerecht voor 2 personen, 40min

Van de Streekmolen:

- 400 gram regenboogpeentjes

En verder:

- 2 cm verse gember
- 4 eetlepels olijfolie
- een handje verse koriander
- 1 theelepel kaneel
- zout en peper

Verwarm de oven voor op 210°C. Schrap de regenboogpeen schoon en kook de peen in water met zout gedurende 4 minuten. Als de regenboogpeen aan de dikke kant is kun je ze in de lengte halveren. Schil de gember en snijd de gember fijn. Meng de olijfolie met de fijngehakte koriander, het kaneel, de gember en zout en peper. Verdeel de regenboogpeen over een bakplaat met bakpapier. Schenk de olijfolie met kruiden er over en meng het geheel goed door elkaar. Zet de bakplaat in de oven en rooster de peen in ongeveer 25 minuten gaar. Serveer de regenboogpeen bijvoorbeeld met rijst om er een spannend gerecht van te maken. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>