

### INGREDIËNTEN

1 broccoli  
2 wortels  
1 witte radijs  
Olijfolie  
Provençaalse kruiden  
½ citroen  
Een beetje geraspte Parmezaan

### BEREIDING

Was de broccoli en snijd het in roosjes. Schil de wortels en snijd ze in dikke plakken. Schil de witte radijs en snijd deze in plakjes.

Verspreid alles op een bakplaat. Giet er olijfolie over en strooi er Provençaalse kruiden en zout over.

Bak een half uur op 170 °C.

Sprenkel er vlak voor het serveren het sap van een halve citroen over en bestrooi met Parmezaan.



Vitamine C & E, bètacaroteen, antioxidanten



Aanbevolen recepten van  
**CHARMANT**  
voor jouw ooggezondheid