

# PASTINAAK BRAVAS

## PASTINAAK BRAVAS:

500 gram pastinaak    snufje chilivlokken  
peper en zeezout    2 theelepels verse of gedroogde  
2 eetlepels olijfolie    rozemarijn  
1 theelepel chilipoeder



## BEREIDING:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden
2. Was de pastinaak en snij in partjes
3. Meng in een kommetje de olijfolie met gesneden knoflook, chilipoeder, zout, chilivlokken en rozemarijn.
4. Giet de olie over de pastinaakpartjes.
5. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de pastinaakpartjes hierop
6. Bak af in ongeveer 30 minuten (tot ze bruin kleuren)

tip

Serveer de pastinaak met zelfgemaakte knoflookmayonaise