



### Ingrediënten

**Voor 4 personen:** 1 rode paprika • 1 middelgrote courgette • 1 kleine aubergine • 1 maiskolf (gekookt) • 1 rode ui • circa 6 cherrytomaatjes • 1 kleine bos mediterrane kruiden (tijm, rozemarijn, oregano) of 1 el gedroogde kruiden • 2 tenen knoflook • olijfolie • zout en peper • 1 stuk lichtbelegen Goudse Boerenkaas

**Extra nodig:** 8 metalen spiesen, kaasrasp

BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJZIJVEL

## Boerenkaas BBQ groentenspiezen

- 1 Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten en snij het vrucht-  
vlees in gelijke stukken van 3 cm. Snij de courgette en aubergine  
in gelijke stukken en de mais in plakken van 2 cm. Snij de ui in  
parten en laat de tomaatjes heel. Verdeel de groenten in een  
ruime schaal.
- 2 Knijp de knoflook boven de groenten uit.
- 3 Hak de kruiden fijn.
- 4 Besprenkel de groenten licht met olie en bestrooi met de  
kruiden en zout en peper.
- 5 Schep de groenten om, dek af met plasticfolie en laat  
minimaal 1 uur marineren.
- 6 Steek intussen de barbecue aan.
- 7 Steek de groenten om en om op spiesen en grill ze in circa  
5 minuten op de barbecue bruin. Keer ze regelmatig.
- 8 Neem de spiesen van de barbecue, leg ze op een schaal of  
bord en rasp er meteen royaal kaas overheen zodat die wat  
gaat smelten. Lekker met salade en stokbrood.

*Bereidingstijd:* 20 minuten