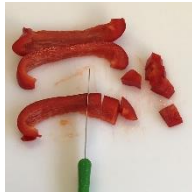


Griekse schotel airfryer

Wat heb je nodig

500 gram krieltjes (voorgekookt)	1 paprika
1 courgette	1 rode ui
1 eetlepel citroensap	1 aubergine
¼ theelepel komijn	1 eetlepel olie
1 theelepel peterselie	2 theelepels oregano
tzatziki (gekocht of zelfgemaakt)	1 snufje peper



Was de paprika en snijd hem doormidden.
Haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in kleine stukjes.



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Was de courgette en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de courgette in kleine stukjes.



Snijd de krieltjes in vieren.
Was de aubergine en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de aubergine in kleine stukjes.



Doe de ui en de aardappel in een beslagkom.
Doe de paprika erbij.



Doe de courgette ook in de beslagkom.
Doe de aubergine erbij.
Doe de olie en het citroensap erbij.



Doe de peterselie en de komijn erbij.
Doe de oregano er ook bij.
Strooi er een snufje peper over.



Meng alles goed door elkaar.
Doe het in het bakje van de airfryer.
Bak het 25 minuten op 180 graden.
Serveer het met de tzatziki.