**Groenten traybake van Miljuschka**

Nodig

4 eetlepels balsamico azijn

eetlepel poedersuiker

2 eetlepels olie

Zout

Groenten, grof gesneden, naar smaak:

* Rode ui in vieren
* Courgette in halve schijven
* Knoflooktenen
* Paprika in stukken
* Broccoliroosjes
* Paddenstoelen
* Trostomaten

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden blazen. Maak een marinade van de balsamico azijn, poedersuiker, olie en wat zout. Hussel de groenten in (een deel van) de marinade en schuif voor 30 minuten de oven in. Als je trostomaatjes toevoegt, dan voeg je die na 20 minuten toe en gebruik je daar het laatste beetje marinade voor en laat je deze nog 10 minuten meegaren.