



# Thermomix ovengroenten crumble

## Ingrediënten

- 50 gr parmezaankaas
- 1 citroen
- 1 knoflookteentje
- 100 gr oud brood (1 a 2 dagen oud)
- 500 gr water
- scheutje olijfolie
- schepje groentebouillon
- groenten naar keuze bijvoorbeeld courgette, aubergine en wortel
- 2 tomaten
- 1 theelepel oregano
- 1 theelepel tijm
- 1 theelepel zeezout
- 1 theelepel peper

[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



## Instructies

- Verwarm de oven voor op 190 graden.
- Doe de parmezaa in de mengbeker samen met de zeste van de citroen **10 seconden/snelheid 8**
- Doe de knoflook en brood erbij **3 seconden/snelheid 7**
- Haal het broodmengsel eruit en doe over in een kom. Vul de mengbeker nu met warm water en schepje groentebouillon. Verwarm **7minuten/varoma/snelheid 1**
- Snij de groentjes in schijfjes en verdeel over de varomaschaal. Als de temperatuur varoma bereikt is plaats dan de varoma schaal op je Thermomix **15-20 minuten/Varoma/snelheid 1**
- Doe de groentjes over in een ovenschaal, bedek met schijfjes tomaat en doe de crumble erover.
- Plaats in de voorverwarmde oven voor 15 tot 20 minuten tot de crumble krokant is.