

## **Indiase overschotel met yoghurtsaus**

1 kilo aardappels  
2 winterpenen  
2 pastinaken  
kerriepoeder  
paprikapoeder  
500 ml yoghurt  
1 bakje cherrytomaatjes  
1 komkommer  
zonnebloemolie  
zout en peper

Was de aardappels, winterpenen en pastinaken goed en grondig. Snij ze in stukken van ongeveer 2 cm. Meng dit met 3 eetlepels zonnebloemolie, een eetlepel kerriepoeder, een theelepel paprikapoeder en wat zout en peper. Stort dit mengsel op een bakplaat en bak het geheel in ongeveer 30 minuten gaar, in een voorverwarmde oven op 200 \*C.

Snij ondertussen de tomaatjes in 4en en de komkommer in kleine blokjes. Meng deze met de yoghurt en 2 theelepels paprikapoeder. Breng op smaak met peper en zout.

Serveer de ovenschotel met de yoghurtsaus.