



Légumes rôtis au Zaatar, quinoa aux herbes et oeufs

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 2 pers.

Préparation | 10 min

Cuisson | 35 min

INGRÉDIENTS

- 300 g de butternut
- 1 grosse betterave
- 2 cuil à café de Zaatar
- 2 œufs
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Dans un plat allant au four, déposez vos légumes coupés en morceaux de taille moyenne.

Enrobez-les d'huile d'olive, saupoudrez de Zaatar.

Salez, poivrez.

Enfournez pour 35 min dans un four préchauffé à 180°C.

Cuire les œufs à la poêle, salez, poivrer.

Servir les légumes et les œufs accompagnés de quinoa aux herbes fraîches et citron.