



## Briam: Griekse ovengroenten

*Traag geroosterde groenten met tomaat, olijfolie en oregano. Een licht en geurig gerecht dat warm of op kamertemperatuur even lekker smaakt.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>70'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

- 2 courgettes, in schijfjes van 0,5 cm
- 2 middelgrote aardappelen (ca. 400 g), in dunne schijfjes van 0,3 cm
- 1 aubergine (ca. 300 g), in blokjes van 2 cm
- 2 uien, in ringen
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 400 g gepelde tomaten uit blik
- 75 ml olijfolie
- 1 kl gedroogde oregano
- een handvol verse platte peterselie, grof gehakt

zout en versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 190 graden (hetelucht 170 graden).
2. Snijd alle groenten zoals aangegeven en doe ze samen met de knoflook in een grote ovenschaal.
3. Giet de gepelde tomaten erover en plet ze grof met een lepel.
4. Besprenkel met de olijfolie, strooi de oregano erover en breng goed op smaak met zout en peper.
5. Meng alles voorzichtig door elkaar zodat elke groente bedekt is met olie en tomaat.
6. Spreid de groenten gelijkmatig uit in de schaal.
7. Bak 60 tot 70 minuten in de voorverwarmde oven. Schep halverwege de baktijd voorzichtig om zodat de groenten gelijkmatig garen.
8. De groenten zijn klaar wanneer ze volledig zacht zijn en de randen licht beginnen te karamelliseren.
9. Haal de schaal uit de oven, strooi de verse peterselie erover en dien warm of lauw op.

### Tip

Snijd de aardappelen zo dun mogelijk zodat ze in dezelfde tijd gaar worden als de andere groenten. Gebruik een mandoline voor een egaal resultaat.

### Lekker met

Lekker als bijgerecht bij gegrild vlees of vis, of als hoofdgerecht met een snede stevig brood en wat Griekse feta ernaast.

### Dranktip

Een frisse Griekse witte wijn zoals Assyrtiko past uitstekend bij de lichte zuurheid van de tomaat en de kruidigheid van de oregano.