



## Briam: Griekse ovengroenten

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

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE         |
|---------------|------------|----------|-------------------|
| <b>25'</b>    | <b>70'</b> | <b>4</b> | <b>Bijgerecht</b> |

### Ingrediënten

- 2 courgetten, in schijfjes
- 2 aardappelen, in dunne schijfjes
- 1 aubergine, in blokjes
- 2 uien, in ringen
- 3 teentjes look, geperst
- 400 g gepelde tomaten
- 5 el olijfolie
- 1 tl oregano
- verse peterselie

zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven op 190 graden.
2. Meng alle groenten in een grote ovenschaal met de look, gepelde tomaten, olijfolie, oregano, zout en peper.
3. Spreid alles gelijkmatig uit in de schaal.
4. Bak 60 tot 70 minuten, halverwege even omscheppen, tot de groenten zacht zijn en de randen licht karamelliseren.
5. Werk af met verse peterselie en dien warm of lauw op.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)