



Griekse Briam - aardappelen en groenten in tomatensaus



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

600 gram aardappelen (vastkokend)
600 gram courgetten
peper en zout
2 theelepels oregano (gedroogd)
1 takje rozemarijn (fijngesneden)
35 gram peterselie (fijngesneden)
4 teentjes knoflook (geperst)
olijfolie
2 blikken gepelde tomaten (fijngesneden)
2 rode uien

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snij ze in dunne plakjes.
Snij de courgettes in even dikke plakken.
- 2.** Meng alle plakjes in een grote kom en breng ze op smaak met zout, peper, oregano, rozemarijn, peterselie, knoflook en een flinke scheut olijfolie. Meng goed.
- 3.** Neem een ronde bakvorm van ± 26 cm en giet hier 1 blik gepelde tomaten in.
- 4.** Schik de aardappelen, courgettes en uiringen afwisselend rechtop in de bakvorm. Overgiet met de rest van de tomaten.
- 5.** Dek af met aluminiumfolie en zet 45 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Verwijder de folie en zet nog 30 minuten in de oven.