

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.**