

Ingrediënten voor 8 personen

1 kg rode tomaten 1/2 kg  
aubergines 1/2 kg courgettes 1/2  
kg aardappelen 250 gr wortelen  
250 gr groene paprika 1/2 kop  
peterselie, fijngesneden 1/2 kop  
gepelde knoflookteentjes 1 kop  
ui, gesnipperd 1 kop olijfolie  
peper en zout

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Grieks  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Ovenschotel  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Briam

Ovenschotel met groenten

### Bereidingswijze

De tomaten, aubergines en courgettes wassen schoonmaken en in plakjes snijden. De aardappelen schillen en in plakjes snijden. De wortelen schrapen en in plakjes snijden Door elkaar in een ovenschaal met olijfolie leggen. De peterselie, de in ringen gesneden ui, de in reepjes gesneden paprika, de knoflookteentjes en peper en zout eraan toevoegen. Alles mag door elkaar heen in de ovenschaal. In een matig warme oven 2 uur bakken Tijdens het bakken twee koppen water toevoegen en zoveel meer als nodig mocht blijken. Warm opdienen.