**Briami**

rode en gele paprika

rode en gele ui

courgette

aubergine

tomaat

vastkokende aardappel

knoflook
bladpeterselie

verse oregano

kaneel

kruidnagel

nootmuskaat

olijfolie

peper & zout

Schil en snijd de paprika’s in dikke repen. Snijd de courgettes en de aubergine op schijven. Snijd aardappelen in de pel op schijven. Snijd de twee soorten ui in halve maantjes. Pluk de bladpeterselie van de stelen. Snijd gepelde knoflooktenen in schijfjes. Schil en vierendeel de tomaten.

Leg de groenten in een ovenschotel van aardewerk, meng met verse oregano en kruid met kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, peper en zout. Besprenkel met olijfolie en roer alles goed om.

Zet de ovenschotel ongeveer 1 ½ uur in een voorverwarmde oven op 185°C. Roer om het kwartier om zodat de bovenliggende groenten niet uitdrogen.

Dien warm op als vegetarische hoofdschotel of als bijgerecht bij vlees, gevogelte of vis. Ideaal als bijgerechtje bij een barbecue of tuinbuffet.