

# Grøntsagsret

Denne ret er Rick Steins version af en græsk briam.

Og det skønne er, at man kan bruge de grønsager man har ved hånden.

Det ovnfaste lågfad/Cocotten smøres med olie.

Kartofler skåret i tynde skiver fordeles i bunden.

Krydr dem grundigt med salt og friskkværnet peber.

Tilsæt gulerødder, som er skåret på langs.

Olie og krydderier igen.

Så et lag squash, skåret på langs og grofthakket løg.

Olie og krydderier igen.

Lidt broccoli, hakkede hvidløg, tomater i skiver og masser af persille.

Til sidst hældes et gavmildt skvæt passata hen over retten.

*Jeg har ikke persillen øverst, da den branker.*

Sæt Cocotten i en kold ovn 2 timer ved ca. 200°.

Vist på DR

Britisk madserie fra 2021

*"Rick Steins elskede Cornwall"*

Sæson 1, Episode 8