



Ingredienser (per portion):

3 store kartofler
1 stort løg
3 tomater, eller ½ dåse tomater uden væde
½ peberfrugt
½ squash
Lidt aubergine (kan udelades)
100 g feta
6 fed hvidløg
20 grønne oliven
2-3 spsk. olivenolie
Krydderier: Oregano (rigeligt), salt, peber

Fremgangsmåde:

Kartoflerne skæres i "pommes-frites"-størrelser. Tomaterne skæres i store skiver. Løg og feta skæres i cm-tern. Squash/aubergine skæres i cm-skiver. Peberfrugten skæres i strimler og halveres. Oliven og hvidløgsfed skæres i halve. Cirka halvdelen af ingredienserne skal være kartofler.

Bland det hele i et fad smurt med olivenolie.

Sættes i en 200°C varm ovn, hvor det skal stå i cirka 1 time.

Efter 20 minutter røres der godt rundt i grøntsagerne.

Efter endnu 20 minutter, røres der godt rundt igen.

Under de sidste 10 minutter øges temperaturen til 250°C.

Mængderne kan virke voldsomme og det fylder rimeligt meget inden det kommer i ovnen, men tro mig, da det er en vegetar-ret som smager himmelsk, vil der ikke blive noget tilovers.

Tilbehør:

Ingenting, udover passende drikke.

Husk:

Fetaen kan man jo selv lave – [se mere på Hjemmeriets hjemmeside](#).



