



## Σαλάτα μπριάμ με ψητά λαχανικά

**Μερίδες: 2 Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 50 λεπτά**

### Υλικά:

1 κολοκυθάκι, κομμένο σε φέτες  
1 μελιτζάνα, κομμένη σε φέτες  
1 πατάτα, κομμένη σε φέτες  
1 κόκκινη πιπεριά, κομμένη σε φέτες  
1 κ.γλ. ξερή ρίγανη  
1 κ.γλ. γλυκιά πάπρικα  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
ελαιόλαδο

### Υλικά για το σερβίρισμα:

2 ντομάτες, κομμένες σε κυβάκια  
100 γρ. φέτα ή λευκό φυτικό τυρί, θρυμματισμένο  
Ψιλοκομμένο μαϊντανό

### Εκτέλεση:

- 1) Ρίχνουμε σε ένα μπολ όλα τα λαχανικά, πασπαλίζουμε με τη ρίγανη και την πάπρικα, αλατοπιπερώνουμε και περιχύνουμε με 5-6 κ.σ. ελαιόλαδο, ανακατεύουμε να καλυφθούν ομοιόμορφα.
- 2) Ρυθμίζουμε τη [Τοστιέρα – Γκριλιέρα AJ5002A4 της Gruppe](#) στην μέγιστη θερμοκρασία και αφήνουμε να ζεσταθεί.
- 3) Απλώνουμε τα λαχανικά στη [Τοστιέρα – Γκριλιέρα της Gruppe](#) και αφήνουμε για 40 λεπτά να ψηθούν και να πάρουν χρώμα, γυρνώντας τα στα μισά του χρόνου.
- 4) Μεταφέρουμε τα ψημένα λαχανικά σε πιατέλα και προσθέτουμε το τυρί, τις ντομάτες και τον μαϊντανό. Ραντίζουμε με ωμό ελαιόλαδο και ξύδι και σερβίρουμε.