

## **Ανοιξιάτικο μπριάμ με σκορδάτο dressing μυρωδικών & ελιές**

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1-1 ½ ώρα **Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** ταψί ή πυρίμαχο σκεύος (ό,τι μέγεθος έχετε)

### **Υλικά για το μπριάμ:**

- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 6 κολοκυθάκια, σε φέτες
- 3 πατάτες, σε κύβους
- 200 γρ. αρακά, φρέσκο ή κατ/νο (και αποψυγμένο)
- 3-4 φρέσκα κρεμμυδάκια, κομμένα στη μέση
- 4 κ.σ. Ελιές πράσινες σε φέτες Εδεμ, στραγγισμένες
- 4 κ.σ. Ελιές Καλαμών σε φέτες Εδεμ, στραγγισμένες
- 1 λεμόνι, κομμένο σε τέταρτα

### **Υλικά για το dressing:**

- 3 κ.σ. Ελιές πράσινες σε φέτες Εδεμ, στραγγισμένες
- 40 ml φρέσκο χυμό λεμονιού
- ¼ ματσάκι μαϊντανό (τα φύλλα)
- 4-5 φυλλαράκια φρέσκο δυόσμο
- 1 κ.γ. ξερή ρίγανη
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 140 ml ελαιόλαδο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

1) Ετοιμάζουμε το dressing. Βάζουμε σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) τις Ελιές πράσινες σε φέτες Εδεμ, τον χυμό λεμονιού, τον μαϊντανό, το δυόσμο, την ξερή ρίγανη, το σκόρδο, το ελαιόλαδο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και πολτοποιούμε καλά.

2) Σε ταψί ή πυρίμαχο σκεύος βάζουμε το κρεμμύδι, τα κολοκυθάκια, τις πατάτες, τον αρακά, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, τις Ελιές πράσινες σε φέτες Εδεμ και τις Ελιές Καλαμών σε φέτες Εδεμ.

3) Περιχύνουμε με το dressing και ανακατεύουμε να πάει παντού.

4) Βάζουμε στο ταψί διάσπαρτα τα τέταρτα λεμονιού και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στον αέρα, για περίπου 1 - 1 ½ ώρα (αναλόγως πόσο ρηχό είναι

το σκεύος μας). Στην μέση του ψησίματος ανακατεύουμε μια-δυο φορές τα λαχανικά, για να ψηθούν πιο ομοιόμορφα.

5) Σερβίρουμε το μπριάμ ζεστό, χλιαρό ή σε θερμοκρασία δωματίου.