



Græsk grøntsagsbiks med oliven og bagt ost

Belugalinser

125 g belugalinser
1 fed hvidløg
½ spsk honning
½ spsk rødvinseddike
½ spsk dijon sennep
½ spsk olivenolie ^b

Græsk biks

400 g kartofler, medium
1 stk rødløg
½ pose timian/rosmarin
blanding
1 stk tomat
125 g cherrytomater
100 g salatost i
kryddermarinade

Servering

½ pk bredbladet persille
1 pose oliven

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Belugalinser:** Kog linserne efter anvisning på pakken.
3. **Græsk biks:** Skær kartofler og rødløg i både. Læg dem i et smurt ovnfast fad (ca. 15x20 cm) og vend med marinaden fra osten, timian/rosmarin blanding, salt og lidt friskkværnet peber. Bag i ovnen ca. 20 min.
4. **Græsk biks - fortsættelse:** Skyl tomaterne. Skær de store i tern og halvér cherrytomaterne. Tag fadet ud af ovnen og læg tomater og ostetern på. Bag videre i yderligere 10 min.
5. **Dressede linser:** Skyl de kogte linser i koldt vand og bland dem med presset hvidløg, honning, olivenolie, rødvinseddike, dijonsennep, salt og lidt friskkværnet peber i en skål.
6. **Servering:** Hak persille groft. Drys de dressede linser over kartoflerne og drys persille og oliven på.

Fullendet kan afvige noget fra opskriften.