



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 30 - 40 min 👤 2 PORTIONER 📅 4 DAGES HOLDBARHED

Libanesisk inspireret moussaka gryde med smør-hvidløgsgristet spinat på varmt brød

Aubergine og kikærter

1 stk aubergine
1 dåse kikærter

Libanesisk inspireret moussaka

½ stk løg
½ pose tomatpuré
½ pose five spice
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie
1 pose grøntsagsbouillon
1 dåse hakkede tomater
1 dl vand ^b

Spinatbrød

1 fed hvidløg
2 stk brød
100 g babyspinat
½ pk bredbladet persille
1½ spsk smør ^b

Topping

½ pk mynte, frisk
50 g salatost i kryddermarinade

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Aubergine og kikærter:** Skyl og skær aubergine i mellemstore tern. Fordel dem på den ene side af en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie (se tip), salt og peber. Rist auberginen i ovnen i ca. 20 min. Dræn kikærterne, skyl dem i koldt vand og fordel dem på den anden side af bagepladen. Tilsæt lidt olie, salt og peber og steg videre i ovnen i 10 min.
3. **Libanesisk inspireret moussaka:** Pil og hak løg groft. Varm en gryde op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg løget i 2 min. Tilsæt tomatpuré, five spice og ingefærolie og steg videre i 1 min. Rør bouillon, tomat og vand i og bring det hele i kog. Kom de bagte aubergine og kikærter op i gryden og lad det simre ved svag varme indtil servering. Smag til med salt og peber.
4. **Hvidløgsmør:** Pil og hak hvidløg fint. Smelt smør i en stegepande ved middel varme. Steg hvidløg ca. 1 min. Flæk brødene i to og læg det på en bageplade med bagepapir. Pensl dem med lidt af hvidløgssmørret. Lun brødet i ovnen i 4-5 min.
5. **Spinat:** Skyl spinat og persille og hak persillen groft. Steg spinaten i det resterende smør ca. 3-4 min. til den er faldet sammen og er mørkegrøn. Vend halvdelen af persillen i og smag til med lidt salt og peber. Fordel spinaten på brødet og skær brødet i to inden servering.
6. **Topping:** Skyl og hak mynte groft. Top retten med salatost, mynte og resten af persillen og sevér med spinatbrød til.



TIPS!

Du kan evt. bruge olien fra osten til at stege i.