



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetarmoussaka med aubergine og tomatsalat med feta

Tomatsaus

1 stk rødløk
1 stk hvitløksfedd
2 stk gulrøtter
1 pakke grønne linser
1 boks hakkede tomater
1 pakke urtemiks
1 pakke grønnsaksbuljong
1 ss eplesider- eller
hvitvinseddik ^B
1 ts sukker ^B

Aubergine

1 stk aubergine

Moussaka

250 g bechamelsaus

Tomat- og fetasalat

2 stk tomater
100 g fetaost
1 pakke oliven
½ ss olivenolje ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Tomatsaus:** Skrell og finhakk rødløken og hvitløken. Skrell og riv gulrøttene på den grove siden av et rivjern. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek rødløken i 2 minutter. Sil laken av linsene, og skyll dem i kaldt vann. Tilsett hvitløken, gulrøttene, de hakkede tomatene, urtemiksen, grønnsaksbuljongen og linsene. Kok opp, og smak til med 1 ss eddik, 1 ts sukker, salt og pepper. Skru ned varmen, og la sausen småkoke til du skal sette sammen moussakaen.

3. **Aubergine:** Kutt auberginen i tynne skiver på langs. Drypp over litt olivenolje, og krydre med salt og pepper. Legg skivene på et stekebrett med bakepapir, og stek dem i ovnen i 10 minutter.

4. **Moussaka:** Ha et lag av tomatsausen i bunnen av en smurt ildfast form. Topp tomatsausen med et tynt lag av bechamelsausen, og så et lag av aubergineskivene. Forsett med et lag til av tomatsausen, aubergineskivene, og avslutt med bechamelsausen (se tips). Stek moussakaen i ovnen i omtrent 25–30 minutter.

5. **Tomat- og fetasalat:** Kutt tomatene i skiver, legg dem utover en tallerken og smuldre over fetaosten. Topp med olivenene, drypp over ½ ss olivenolje, og krydre med salt og pepper.



TIPS!

Blir det rester, smaker moussakaen like godt dagen etter, både i matpakken, til lunsj eller middag.