



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Græsk moussaka med røde linser og olivensalat

Det skal du have

1 stk aubergine
1 stk bagekartoffel
½ stk løg
2 fed hvidløg
½ pose røde linser
½ pose tomatpuré
1 dåse hakkede tomater
½ pose grøntsagsbouillon
1 pose oregano
½ pose timian
½ tsk spidskommen
½ spsk honning
1 stk æg
2 dl piskefløde
50 g revet ost
1 stk tomat
1 stk rødløg
½ pose oliven
70 g salatost i kryddermarinade

Det skal du selv have

salt ^b
olivenolie ^b
peber ^b
mel* ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Moussaka:** Skær aubergine og kartofler i ca. ½ cm tykke skiver og drys lidt salt på. Læg kartoffelskiverne på en bageplade med bagepapir. Rist kartoflerne højt i ovnen ca. 20 min. Læg aubergineskiverne på en anden bageplade og dryp med lidt olivenolie. Sæt dem i ovnen under kartoflerne, når de har været inde i 5 min.
3. **Tomat- og linsesauce:** Pil løg og hak det fint. Varm lidt olie på en pande og steg løg og presset hvidløg i ca. 2 min. Tilsæt røde linser og tomatpuré og steg yderligere 1 min. Kom hakkede tomater, 1 dl vand, bouillon, alle krydderierne og honning i. Rør sammen og lad det simre i ca. 10 min. Smag til med lidt salt og friskkværnet peber.
4. **Græsk bechamel:** Pisk æg i en skål. Varm 1 spsk olivenolie op i en lille gryde. Tilsæt ½ spsk hvedemel og rør det sammen. Pisk fløde i lidt ad gangen. Tilføj ½ dl vand og bouillon og kog det op. Tag gryden af varmen og kom det sammenpiskede æg i under omrøring. Rør revet mozzarella i.
5. **Moussaka:** Læg ristede kartofler lagvis med tomat- og linsesauce i et smurt ovnfast fad (ca. 15x20 cm). Afslut med aubergineskiver og hæld til sidst græsk béchamel over. Bag højt i ovnen ca. 15 min.
6. **Olivensalat:** Skyl tomat og skær i tynde både. Pil rødløg og snit i skiver. Kom det i en serveringsskål eller -fad og bland med oliven og salatost. Dryp lidt olie fra osten over.
7. Servér moussaka med olivensalat.

* du kan udskifte ingrediensen med et allergivenligt alternativ