



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



40 - 50 MIN. TILBEREDNING

# Vegetarisk moussaka med linser og tomatsalat

## Det skal du bruge

1 stk aubergine  
1 stk bagekartoffel  
½ stk løg  
¼ stk hvidløg solo  
1 tsk herbes de provence  
½ pose bouillon, grøntsag  
1 dåse hakkede tomater  
½ stk kanelstang  
60 g røde linser  
2½ dl mornaysauce  
100 g revet ost  
125 g cherrytomater  
50 g salatmix napolitana

## Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1** Tænd ovnen og varm op til 175°C. (Varmluft)
- 2** **Aubergine:** Fjern top og bund af aubergine og skær i 1 cm tykke skiver. Læg dem på en bageplade med bagepapir og pensl med lidt olivenolie. Krydr med salt og peber. Bag dem i ca. 20 min.
- 3** **Kartofler:** Skræl og skær kartoflerne i tynde skiver. Kog skiverne i en smule vand ca. 10 min.
- 4** **Tomatsauce:** Pil og hak løg og hvidløg fint. Varm en gryde op med lidt olie og steg løg og hvidløg i 2-3 min. Tilsæt herb de provence, bouillon, hakket tomat, kanel, linser og 1 dl vand. Kog det hele under låg i ca. 15 min. Smag til med salt og peber.
- 5** **Moussaka:** Fordel aubergine i bunden af et ildfast fad og fordel saucen over. Læg kartoflerne i lag ovenpå og hæld mornaysauce på. Drys til slut med revet ost og bag moussaka i ovnen i ca. 15 min. til osten har fået lidt farve.
- 6** **Tomatsalat:** Del tomaterne i halve og bland dem i salaten. Kom lidt olivenolie og salt på og server til moussaka'en.

## Allergener

Mælk, Selleri

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

## Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.721 kj / 650 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	23,6 g
heraf mættede fedtsyrer	12,2 g
Kulhydrat	73,9 g
heraf sukkerarter	24,0 g
Protein	35,7 g
Salt	5,0 g
Kostfibre	13,2 g