



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kanelkryddad aubergine- och potatismoussaka

Rostad potatis

- Bakpotatis 1 st
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Aubergine

- Aubergine 1 st
- Torkad rosmarin ½ tsk
- 🏠 Olivolja ¾ msk
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar

Sås

- Gröna linser 1 förp
- Pizzasås 1 förp
- Vispgrädde ½ dl
- Malen kanel 1 krm
- Riven parmesan 50 g
- 🏠 Vatten ½ dl
- 🏠 Mjolk 1 dl
- 🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Sallad

- Ruccola 30 g
- 🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
- 🏠 Flingsalt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Skär bakpotatis och aubergine i tunna skivor, ca ½ cm. Häll av och skölj gröna linser.
3. **Rostad potatis:** Lägg potatisskivorna på en plåt med bakplåtspapper. Strö över lite salt och nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 15 min.
4. **Aubergine:** Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek aubergineskivorna på hög värme i omgångar, tills de fått fin färg. Lägg över på ett fat och krydda med salt, torkad rosmarin och nymald svartpeppar. Spara stekpannan.
5. **Sås:** Häll pizzasås i den använda stekpannan. Tillsätt gröna linser, vatten, vispgrädde, mjolk, malen kanel, smulad grönsaksbuljong, lite salt och nymald svartpeppar. Sjud ca 5 min.
6. Smörj en ugnform. Varva aubergine, potatis och sås. Det sista lagret ska vara aubergineskivor. Strö på riven parmesan. Gratiner i övre delen av ugnen ca 15 min.
7. **Sallad:** Lägg ruccola i en salladsskål. Dressa med vitvinsvinäger och lite flingsalt.
8. Servera nygräddad moussaka med ruccolasallad.