



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grekisk moussaka med linser och olivsallad

Moussaka

Aubergine 1 st
Bakpotatis 1 st
🏠 Bakplåtspapper 2 st
🏠 Salt 2+2 krm
🏠 Olivolja

Tomat- och linsås

Rödlök ½ st
Tomat 1 st
Vitlök 2 klyftor
Röda linser 50 g
Tomatpuré ½ förp
Grönsaksbuljong ½ påse
Torkad oregano 1 tsk
Torkad timjan 1 tsk
Spiskummin 1 tsk
Flytande honung 1 förp
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Vatten 2 dl
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Grekisk besamel

Mjök 1 ½ dl
Vispgrädde ½ dl
Grönsaksbuljong ½ påse
Riven mozzarella 50 g
🏠 Ägg 1 st
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Vetemjöl ½ msk

Olivsallad

Tomat 1 st
Rödlök ½ st
Snackoliver 1 förp
Fetaost 50 g
🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Moussaka:** Skiva aubergine ca ½ cm. Salta med 2 krm salt. Skiva bakpotatis ca ½ cm. Lägg potatisskivorna på en plåt med bakplåtspapper. Strö på 2 krm salt. Rosta potatisen högt upp i ugnen ca 20 min. Lägg aubergineskivorna på en plåt med bakplåtspapper och ringla över lite olivolja. Rosta auberginen under potatisen ca 15 min.
3. **Tomat- och linsås:** Finhacka rödlök och tomat. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs lök och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt tomat, röda linser och tomatpuré, fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner vatten, grönsaksbuljong, torkad oregano, torkad timjan, spiskummin och flytande honung. Låt puttra ca 10 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Grekisk besamel:** Vispa sönder ägg i en skål. Hetta upp olivolja i en liten kastrull. Pudra över vetemjöl. Vispa ner mjök, lite i taget. Tillsätt vispgrädde och grönsaksbuljong. Ta kastrullen från värmen och rör ner uppvispat ägg under omrörning. Rör ner riven mozzarella.
5. **Moussaka:** Varva rostad potatis med tomat- och linsås i en smord ugnform (ca 15x20). Avsluta med rostad aubergine och håll till sist över grekisk besamel. Tillaga högt upp i ugnen ca 15 min.
6. **Olivsallad:** Klyfta tomat. Skiva rödlök tunt. Lägg i en skål och blanda med snackoliver och smulad fetaost. Ringla över lite olivolja. Toppa med lite torkad oregano.
7. Servera moussaka med olivsallad.