



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetarisk moussaka med grønne linser, servert med tomatsalat

Ovnsbakt aubergine

1 stk aubergine

Moussaka

350 g poteter
250 g bechamelsaus
1 pakke revet Grande Premium

Tomatsaus

1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 pakke basilikum og oregano
350 ml moste tomater
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke grønne linser
🏠 ½ ts kanel

Salat

50 g tobladssalat
250 g cherrytomater

🏠 olje
🏠 pepper
🏠 salt
🏠 olivenolje
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 175 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakt aubergine:** Skyll og kutt auberginen i centimetertykkeskiver på langs. Fordel skivene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper. Stek auberginen i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Potetskiver:** Kutt potetene i tynne skiver. Kok opp en kjele med vann, og kok potetskivene i omtrent 10 minutter.
- 4 **Tomatsaus:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 2-3 minutter. Tilsett hvitløken og basilikum- og oreganokrydderet, og stek videre i omtrent 1 minutt. Ha i de moste tomatene og grønnaksbuljongen, og la tomatsausen småkoke under lokk til aubergineskivene er ferdigstekte. Sil laken av linsene, og skyll dem i kaldt vann. Vend linsene inn i sausen, og smak til med omtrent ½ ts kanel, littsalt og pepper.
- 5 **Moussaka:** Fordel de ovnsbakte aubergineskivene på langs i en ildfast form, og topp med tomatsausen. Fordel potetskivene over tomatsausen, og ha over bechamelsausen til slutt. Topp moussakaen med Grande Premium-osten. Stek moussakaen i ovnen i omtrent 15 minutter.
- 6 **Salat:** Skyll og del cherrytomatene i to. Ha tobladssalaten og cherrytomatene i en serverings-skål. Vend inn litt olivenolje, salt og pepper, og server salaten til moussakaen.

Tips fra kokken: Ha gjerne 1-2 dl rødvin i tomatsausen, og la den koke i 5 minutter før du har i tomatene. Dette gir ekstra god smak.