



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Tar litt tid å lage

Gresk auberginegrateng med grønne linser, servert med salat og hvitløksdressing

Ovnsbakt aubergine

1 stk aubergine

Tomatsaus

½ stk kinesisk hvitløk

½ stk rødløk

1 pakke basilikum og oregano

½–1 pakke chiliflak

350 ml moste tomater

1 pakke grønne linser

🏠 ½ ts kanel

Ovnsbakte poteter

350 g poteter

Bechamelsaus og ost

300 g bechamelsaus

1 pakke revet Grande Premium

Salat

1 stk tomat

½–1 stk agurk

½ stk rødløk

Tilbehør

1 pakke hvitløksdressing

🏠 olje

🏠 pepper

🏠 salt

🏠 olivenolje

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 175 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakt aubergine:** Skyll og kutt auberginen i 1 cm tykke skiver på langs. Fordel skivene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper. Stek dem i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Tomatsaus:** Skrell og finhakk hvitløken. Skrell og finhakk halve rødløken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hvitløken og rødløken i 2–3 minutter. Ha i basilikum- og oreganokrydderet, ½ ts kanel og ønsket mengde av chiliflakene, og stek videre i ett minutt. Ha i de moste tomatene, 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 salt og pepper.
- 4 **Ovnsbakte poteter:** Ta aubergineskivene ut av ovnen, og øk temperaturen på stekeovnen til 220 grader. Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter.
- 5 **Auberginegrateng:** Fordel aubergineskivene på langs i en ildfast form, og topp med tomatsausen. Ha bechamelsausen over, og topp med Grande Premium-osten. Stek auberginegratengen i ovnen i omtrent 15 minutter.
- 6 **Salat:** Skyll tomaten og agurken. Del tomaten i båter og agurken i terninger. Del resten av rødløken i så tynne skiver du klarer med en skarp kniv. Bland grønnsakene sammen i en skål, og smak til med litt olivenolje, salt og pepper.
- 7 **Tilbehør:** Server hvitløksdressing til retten.