



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gresk auberginegrateng med grønne linser, servert med tomatsalat og urtedressing

Tomatsaus

1 pakke tomatsausbase
1 pakke grønne linser
1 pakke chiliflak
🏠 ½ ts kanel

Aubergine

1 stk aubergine

Bechamelsaus og ost

250 g bechamelsaus
100 g revet ost

Ovnsbakte poteter

350 g poteter

Salat

50 g ruccola
1 stk tomat

Tilbehør

1 pakke urtedressing

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Tomatsaus:** Ha tomatsausen i en kjele og varm den opp på middels varme. Hell vannet av linsene, og skyll dem i kaldt vann. Vend linsene inn i sausen. Smak til tomatsausen med ½ts kanel og ønsket mengde av chiliflaken.
- 3 **Aubergine:** Del auberginen på langs i ½-1cm tykkeskiver. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek aubergineskivene i 2-3 minutter på hver side, eller til de er gygne. Krydre med litt salt og pepper underveis.
- 4 **Auberginegrateng:** Fordel auberginen på langs i en ildfast form, og topp med tomatsausen. Ha bechamelsausen over, og topp med den revne osten. Stek moussakaen i ovnen i 25-30 minutter.
- 5 **Ovnsbakte poteter:** 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, eller til de er gygne og gjennomstekte.
- 6 **Salat:** Skyll ruccolasalaten og tomaten. Del tomaten i båter, og ha ruccolaen og tomaten i en skål. Vend inn litt olivenolje, salt og pepper.
- 7 **Tilbehør:** Server urtedressing til retten.

Tips fra kokken: Ha gjerne 1-2 dl rødvin i tomatsausen og la den koke i 10 minutter, for ekstra god smak.