



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

## Auberginegrateng

1 stk aubergine  
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 chiliflakene.
- 3 **Auberginegrateng:** 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, fortsettelse:** Fordel auberginen på langs i en ildfast form, og topp med tomatsausen. Ha bechamelsausen over, og topp med den revne osten. Stek gratengen 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 ruccolaen 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.