

Bedøm retten og læs mere:



Libanesisk inspireret smør-hvidløgsristet

Aubergine og kikærter
1 stk aubergine
1 dåse kikærter

Libanesisk inspireret moussaka
½ stk løg
½ pose tomatpuré
½ pose five spice
½ pose ingefær/hvidløg/chili i
olie
1 pose grøntsagsbouillon
1 dåse hakkede tomater
1 dl vand ^b

Spinatbrød
1 fed hvidløg
2 stk brød
100 g babyspinat
½ pk bredbladet persille
1½ spsk smør ^b

Topping
½ pk mynte, frisk
50 g salatost i kryddermarinade

Det skal du selv have
salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Var
2. **Aubergine og kikærter:** Skyl og skær
af en bageplade med bagepapir og vend
ovnen i ca. 20 min. Dræn kikærterne, s
bagepladen. Tilsæt lidt olie, salt og peb
3. **Libanesisk inspireret moussaka:** Pil o
tilsæt lidt olie. Steg løget i 2 min. Tilsa
min. Rør bouillon, tomat og vand i og b
op i gryden og lad det simre ved svag v
4. **Hvidløgssbrød:** Pil og hak hvidløg fint.
hvidløgss. 1 min. Flæk brødene i to og
lidt af hvidløgssmørret. Lun brødet i ov
Du kan evt. bruge olien fra osten til at steg
5. **Salat:** Skel salat og persille og hak s

TIPS!

Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 30 - 40 min 👤 2 PORTIONER 📅 4 DAGES HOLDBARHED