



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Grekisk moussaka med linser och olivsallad

## Moussaka

- Aubergine 1 st
- Bakpotatis 1 st
- 🏠 Bakplåtspapper 2 st
- 🏠 Salt 2+2 krm
- 🏠 Olivolja

## Tomat- och linsås

- Rödlök ½ st
- Tomat 1 st
- Vitlök 2 klyftor
- Röda linser 50 g
- Tomatpuré ½ förp
- Grönsaksbuljong ½ påse
- Torkad oregano 1 tsk
- Torkad timjan 1 tsk
- Spiskummin 1 tsk
- Flytande honung 1 förp
- 🏠 Olivolja 1 msk
- 🏠 Vatten 2 dl
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

## Grekisk besamel

- Mjölk 1 ½ dl
- Vispgrädde ½ dl
- Grönsaksbuljong ½ påse
- Riven mozzarella 50 g
- 🏠 Ägg 1 st
- 🏠 Olivolja 1 msk
- 🏠 Vetemjöl ½ msk

## Olivsallad

- Tomat 1 st
- Rödlök ½ st
- Snackoliver 1 förp
- Fetaost 50 g
- 🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Moussaka:** Skiva aubergine ca ½ cm. Salta med 2 krm salt. Skiva bakpotatis ca ½ cm. Lägg potatisskivorna på en plåt med bakplåtspapper. Strö på 2 krm salt. Rosta potatisen högt upp i ugnen ca 20 min. Lägg aubergineskivorna på en plåt med bakplåtspapper och ringla över lite olivolja. Rosta auberginen under potatisen ca 15 min.
3. **Tomat- och linsås:** Finhacka rödlök och tomat. Hetta upp lite olivolja i en kastrull och fräs lök och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt tomat, röda linser och tomatpuré, fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner vatten, grönsaksbuljong, torkad oregano, torkad timjan, spiskummin och flytande honung. Låt puttra ca 10 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Grekisk besamel:** Vispa sönder ägg i en skål. Hetta upp olivolja i en liten kastrull. Pudra över vetemjöl. Vispa ner mjölk, lite i taget. Tillsätt vispgrädde och grönsaksbuljong. Ta kastrullen från värmen och rör ner uppvispat ägg under omrörning. Rör ner riven mozzarella.
5. **Moussaka:** Varva rostad potatis med tomat- och linsås i en smord ugnform (ca 15x20). Avsluta med rostad aubergine och håll till sist över grekisk besamel. Tillaga högt upp i ugnen ca 15 min.
6. **Olivsallad:** Klyfta tomat. Skiva rödlök tunt. Lägg i en skål och blanda med snackoliver och smulad fetaost. Ringla över lite olivolja. Toppa med lite torkad oregano.
7. Servera moussaka med olivsallad.