LiNAS

Betygsätt din rätt och läs mer:

Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

40 - 50 min  2 PORTIONER  LM 057_2

# Grekisk moussaka med linser och olivsallad

**Moussaka**
Aubergine 1 st
Bakpotatis 1 st
- Bakplåtspapper 2 st
- Salt 2+2 krm
- Olivolja

**Tomat- och linssås**
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 linssås:** 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 linssås i en smord ugnsform (ca 15x20). Avsluta med rostad aubergine och häll 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 snacksoliver och smulad fetaost. Ringla över lite olivolja. Toppa med lite torkad oregano.
7. Servera moussaka med olivsallad.