



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Græsk moussaka med røde linser og olivensalat

Det skal du have

1 stk aubergine
1 stk bagekartoffel
½ stk løg
2 fed hvidløg
½ pose røde linser
½ pose tomatpuré
1 dåse hakkede tomater
½ pose grøntsagsbouillon
1 pose oregano
½ pose timian
½ tsk spidskommen
½ spsk honning
1 stk æg
2 dl piskefløde
50 g revet ost
1 stk tomat
1 stk rødløg
½ pakke ost
½ pose oliven

Det skal du selv have

salt ^b
olivenolie ^b
peber ^b
mel* ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Moussaka:** Skær aubergine og kartofler i ca. ½ cm tykke skiver og drys lidt salt på. Læg kartoffelskiverne på en bageplade med bagepapir. Rist kartoflerne højt i ovnen ca. 20 min. Læg aubergineskiverne på en anden bageplade og dryp med lidt olivenolie. Sæt dem i ovnen under kartoflerne, når de har været inde i 5 min.
3. **Tomat- og linsesauce:** Pil løg og hak det fint. Varm lidt olie på en pande og steg løg og presset hvidløg i ca. 2 min. Tilsæt røde linser og tomatpuré og steg yderligere 1 min. Kom hakkede tomater, 1 dl vand, bouillon, alle krydderierne og honning i. Rør sammen og lad det simre i ca. 10 min. Smag til med lidt salt og friskkværnet peber.
4. **Græsk bechamel:** Pisk æg i en skål. Varm 1 spsk olivenolie op i en lille gryde. Tilsæt ½ spsk hvedemel og rør det sammen. Pisk fløde i lidt ad gangen. Tilføj ½ dl vand og bouillon og kog det op. Tag gryden af varmen og kom det sammenpiskede æg i under omrøring. Rør revet mozzarella i.
5. **Moussaka:** Læg ristede kartofler lagvis med tomat- og linsesauce i et smurt ovnfast fad (ca. 15x20 cm). Afslut med aubergineskiver og hæld til sidst græsk béchamel over. Bag højt i ovnen ca. 15 min.
6. **Olivensalat:** Skyl tomat, pil rødløg og skær i skiver. Læg det på et fad eller tallerken. Hæld væden fra osten og smuldr den over. Fordel oliven på, dryp med lidt olie og krydr med salt og peber.
7. Servér moussaka med olivensalat.