



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Vegetarisk moussaka med linser og tomatsalat

Det skal du bruge

1 stk aubergine
1 stk bagekartoffel
½ stk løg
½ fed hvidløg
1 pose urte kryddermix
½ pose grøntsagsbouillon
1 dåse hakkede tomater
½ dl røde linser
½ pk bechamelsauce
100 g revet ost
125 g cherrytomater
50 g salatmix napolitana

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 175°C. (Varmluft)
2. **Aubergine:** Fjern top og bund af aubergine og skær i 1 cm tykke skiver. Læg dem på en bageplade med bagepapir og pensl med lidt olivenolie. Krydr med salt og peber. Bag dem i ca. 20 min.
3. **Kartofler:** Skræl og skær kartoflerne i tynde skiver. Kog skiverne i en smule vand ca. 10 min.
4. **Tomatsauce:** Pil og hak løg og hvidløg fint. Varm en gryde op med lidt olie og steg løg og hvidløg i 2-3 min. Tilsæt bouillon, hakket tomat, urte kryddermix, linser og 1 dl vand. Kog det hele under låg i ca. 15 min. Smag til med salt og peber.
5. **Moussaka:** Fordel aubergine i bunden af et ildfast fad og fordel saucen over. Læg kartoflerne i lag ovenpå og hæld bechamelsauce på. Drys til slut med revet ost og bag moussaka i ovnen i ca. 15 min. til osten har fået lidt farve.
6. **Tomatsalat:** Del tomaterne i halve og bland dem i salaten. Kom lidt olivenolie og salt på og server til moussaka'en.