



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelaget moussaka med røde linser og gresk salat

Moussaka

1 stk aubergine
1 stk bakepotet
1 pakke revet Grande Premium

Tomat- og linsesaus

1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
125 g røde linser
1 pakke tomatpuré
680 ml moste tomater
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke oregano
1 ss sukker ^B

Bechamel

2½ dl lettmeik
1 ss smør* ^B
1 ss hvetemel* ^B

Gresk salat

1 stk tomat
½ stk rødløk
1 pakke kalamataoliven
½–1 pakke fetaost

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Moussaka:** Skyll og kutt auberginen og poteten i tynne skiver. Fordel potetskivene på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje og salt. Stek potetskivene i øvre del av ovnen i omtrent 20 minutter. Fordel aubergineskivene på et annet stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje og salt. Stek aubergineskivene under potetene i ovnen i omtrent 15 minutter.
3. **Tomat- og linsesalat:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og hvitløken i 2 minutter. Tilsett linsene og tomatpuréen, og stek videre i 1 minutt. Ha i de moste tomatene, grønnsaksbuljongen, oreganoen og 1 ss sukker. La det hele småkoke i omtrent 10 minutter. Smak til med salt og pepper.
4. **Bechamel:** Smelt 1 ss smør i en kjele på middels varme. Rør inn 1 ss hvetemel, og spe på med 2½ dl melk, litt og litt, under omrøring. Kok opp, og la sausen småkoke i et par minutter. Smak til med salt og pepper.
5. **Moussaka, fortsettelse:** Legg de bakte potet- og aubergineskivene lagvis i en stor ildfast form, med tomat- og linsesausen og bechamelsausen mellom lagene. Topp med den revne osten. Bak moussakaen i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til osten er gyllen.
6. **Gresk salat:** Skyll og kutt tomaten i båter. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha tomaten, løken og olivenene i en serveringsskål, og smuldre over fetaosten. Topp med litt olivenolje og pepper.
7. **Restetips:** Eventuelle rester holder seg fint i kjøleskapet i flere dager.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allernaivnlin alternativ