



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gresk auberginegrateng med grønne linser, servert med tomatsalat og urtedressing

Tomatsaus

1 boks hakkede tomater
1 pakke grønne linser
1 pakke chiliflak
½ ts malt kanel ^B

Auberginegrateng

1 stk aubergine
250 g bechamelsaus
100 g revet ost

Ovnsbakte poteter

350 g poteter

Salat

60 g ruccola
1 stk tomat

Tilbehør

1 pakke urtedressing

olje ^B

pepper ^B

salt ^B

olivenolje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Tomatsaus:** Ha de hakkede tomatene i en bolle. Hell vannet av linsene, og skyll dem i kaldt vann. Vend linsene inn med tomatene, og krydre med litt salt og pepper, ½ ts kanel og ønsket mengde av chiliflakene.
3. **Auberginegrateng:** Skyll og del auberginen i ½–1 cm tykke skiver. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek aubergineskivene i 2–3 minutter på hver side, eller til de er gylne. Krydre med litt salt og pepper underveis.
4. **Auberginegrateng, fortsettelse:** Fordel auberginen i en ildfast form, og topp med tomatsausen. Ha bechamelsausen over, og topp med den revne osten. Stek gratengen i ovnen i 25–30 minutter.
5. **Ovnsbakte poteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.
6. **Salat:** Skyll ruccolaen og tomaten. Del tomaten i båter, og ha ruccolaen og tomaten i en skål. Vend inn litt olivenolje, salt og pepper.
7. **Tilbehør:** Server urtedressing til retten.