



Billert kan afvige noget fra opskriften.

Græsk grøntsagsfad med oliven og bagt feta

Græsk grøntsagsfad

400 g kartofler, medium
1 stk rødløg
½ pose timian/rosmarin
blanding
250 g cherrytomater
2 pakker feta
1 tsk olivenolie ^b

Dressede linser

1 dåse grønne linser
1 fed hvidløg
1 tsk honning
1 tsk rødvinseddike
1 tsk dijon sennep
1 tsk olivenolie ^b

Servering

½ pk bredbladet persille
½ pose oliven

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Græsk grøntsagsfad:** Skær kartofler og rødløg i tynde både. Læg dem i et smurt ovnfast fad (ca. 20x30 cm) og vend med olivenolie, timian/rosmarin blanding, salt og lidt friskkværnet peber. Bag i ovnen ca. 20 min.
3. **Dressede linser:** Hæld væden fra linserne, skyl i koldt vand og lad dem dryppe af. Pil og pres hvidløg og bland med honning, olivenolie, rødvinseddike, sennep, salt og lidt friskkværnet peber i en skål. Kom linserne i og vend godt sammen.
4. **Græsk grøntsagsfad med bagt feta:** Skyl og halvér cherrytomaterne. Tag fadet ud af ovnen og læg tomater i og feta ovenpå. Bag videre i ca. 8 min. til osten er gylden.
5. **Servering:** Skyl og hak persille groft. Kom dressede linser og oliven i grøntsagsfadet og top med et drys persille.