



# Græsk grøntsagsfad med oliven og bagt feta

## Græsk grøntsagsfad

400 g kartofler, medium  
1 stk rødløg  
½ pose timian/rosmarin  
blanding  
250 g cherytomater  
2 pakker feta  
1 tsk olivenolie <sup>b</sup>

## Dressede linser

1 dåse grønne linser  
1 fed hvidløg  
1 tsk honning  
1 tsk hvidvinseddike  
1 tsk dijon sennep  
1 tsk olivenolie <sup>b</sup>

## Servering

½ pk bredbladet persille  
½ pose oliven

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> 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, eddike, 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 cherytomaterne. 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.

<sup>b</sup> billedet kan afvige noget fra ovskriften.