

Linse og aubergine fyld

Opskrift til 4-6 som tilbehør

Samlet tid

50 minutter

Ingredienser

- 1 aubergine + olie, salt og peber
- 10-15 cherrytomater + olie, salt og peber
- 1 dåse grønne linser
- lidt yoghurt til toppen
- frisk oregano til toppen
- Server med ristet brød

Dressing

- 3 spsk. olie
- 1 spsk. citronsaft
- 1 fed hvidløg, revet
- 1 spsk. hakket frisk oregano
- lidt salt og peber

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Skær aubergine i tern og kom dem i et fad med olie, salt og peber – kom i ovnen. De skal have 45 minutters tid
3. Skær også cherrytomater i halve og kom i et andet lille fad med olie, salt og peber, kom også disse i ovnen. De skal have 25 minutters tid.
4. Åbn dåsen med linser og dræn og skyl.
5. Bland dressingens ingredienser sammen i en skål
6. Kom nu de bagte auberginer i et fad, mos dem en smule med en gaffel
7. Kom linserne oven på, så tomaterne, så lidt yoghurt, dup dressingens ingredienser rundt omkring og server med frisk oregano
8. Ris et par skiver brød og server til.