VEGETARISK

Linsgratäng med mozzarella

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Gratänger är otroligt smidigt, man kan göra lite annat när den står i ugnen, går att förbereda dagen innan. Precis vad man behöver en vardag.

Vi äter mycket vegetariskt hemma (även om vi vill stryka termen så vill många ha en etikett på vad man äter).
Man kan såklart enbart ta zucchini i detta recept eller bara aubergine, eller varför inte byta ut den halva zucchinin mot skivad butternutpumpa.Är det tomatsäsong, lägg några skivor tomat på toppen innan mozzarellaosten. Som vanligt är varianterna oändliga. Inga röda linser hemma? Ta gröna, tänk bara på att de tar längre tid att få klara bara.

INGREDIENSER

1 st aubergine (stor eller 2 mindre)
0,5 st zucchini
1 st gul lök
2 st vitlöksklyftor
200 gram okokta röda linser
0,5 dl tomatpuré

500 gram passerade tomater
2 tsk torkad oregano
1 tsk torkad timjan
1 st lagerblad (mindre)
1 st kanelstång (liten)
2 krm chiliflakes
1 nypa strösocker
salt och peppar
2 bollar mozzarella
rapsolja
2 dl vatten

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ungen på 200 grader.
Skölj linserna väl.

2. Skiva auberginen och zucchinin i ca 1 cm tjocka skivor, salta dem lite och låt stå så ca 10 minuter.Torka av vätskan som bildats och stek skivorna på båda sidor i rapsolja.Lägg hälften av dem i en ugnsform, resterande på en tallrik/skärbräda.

3. Strimla gullöken och hacka vitlöken.Hetta upp olja i en rymlig kastrull, stek löken så den får lite färg.Tillsätt tomatpurén så den får fräsa och dess smak kommer fram ännu mer.

4. Tillsätt de passerade tomaterna (har du inga hemma kan du ta krossade tomater i samma mängd)Gå även i med örter, chili, kanelstång och lagerblad.Låt koka upp innan du tillsätter de röda linserna.

5. När linserna är i tomatsåsen ska de koka så de nästan är klara.De kommer gå efter i ugnen. Tillsätt vattnet när linserna börjat koka. Eftersom denna gratäng inte har någon ostsås så behöver linsåsen vara lite lösare och inte tjock som en gryta/röra.Smaka av linssåsen som med salt, peppar och en nypa socker.Ev mer chili, örter.

6. Häll din linssås på aubergine/zucchiniskivorna som du lagt i gratängformen.Lägg de övriga skivorna på toppen.
Skiva/bryt mozzarellan i bitar och toppa din gratäng med.Ställ in i ugnen ca 20 minuter, tills den fått fin gyllene färg.