



Paprika-moussaka med rå morotssallad

Ingredienser för fyra portioner

Moussaka:

| | |
|-----------|---------------|
| 4 st | Paprika (röd) |
| 2 msk | Olivolja |
| 500 gram | Nötfärs |
| 100 gram | Parmesanost |
| 0,5 kruka | Basilika |

Tomatsås:

| | |
|----------|----------------------------------|
| 2 st | Stora tomater (kvist-) |
| 0,5 tsk | Sambal badjak el sambal oelek |
| 1 klyfta | Vitlök |

Sallad:

| | |
|-----------|-------------------|
| 4 st | Morötter |
| 3 st | Sticklök (smålök) |
| 40 gram | Pinjenötter |
| 2 msk | Olivolja |
| 0,5 styck | Citron |

Tillagning:

Tomatsås: Skala vitlök. Klyfta tomater.

Lägg vitlök, tomater och sambal i en matberedare. Mixa väl.

Sätt ugnen på 200°C.

Ringla olivolja i en ugnssäker form.

Dela paprikan på längden. Ta bort det vita.

Lägg i formen. Sätt in i ugnen i 20 minuter.

Sallad: Skala morötter och skiva tunt på snedden. Skala och finhacka lök.

Torrosta (stek utan fett) pinjenötterna i en panna på medelhög värme några minuter.

Rör om så att nötterna inte bränns vid.

Blanda allt med olja och pressa citron över.

Blanda färs med tomatsås.

Peppra och salta. Riv parmesan.

Ta ut paprikan. Lägg färs i paprikan, sedan basilikablod och toppa med riven ost.

Lägg en paprikahalva ovanpå, sedan färs och basilika igen. Sätt in i ugn i 15 min.