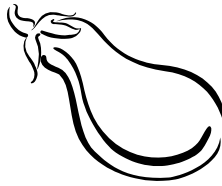

Moussaka

Kategori: Rätter med kött, köttfärs, korv mm

- 3 auberginer

Köttfärssås:

- 2 gula lökar
- 1 vitlöksklyfta
- 400 g lammfärs el blandfärs
- 2 - 3 msk olja
- 1 burk krossade tomater
- 2 msk tomatpurè
- 1 tsk salt
- 2 krm grovmalen svartpeppar
- 2 krm malen kanel



Mjölksås:

- 3 dl mjölk
- 2½ msk vetemjöl
- ½ tsk salt
- 1 krm riven muskotnöt
- 1 dl riven ost
- 2 ägg

Skär auberginerna i 1 cm tjocka skivor. Strö över lite salt och låt dem ligga så att en del av vätskan dras ur. Gör såsen under tiden.

Köttfärssåsen:

Skala och hacka lök och vitlök. Stek lök, vitlök och färs tillsammans under omrörning, tag bara hälften av oljan. Tillsätt tomater, tomatpurè, salt och kryddor och koka under lock ca 10 - 15 minuter.

Mjölksåsen:

Vispa ut mjölet med en del av mjölken i en kastrull. Tillsätt resten, koka upp under omrörning och koka i 2 - 3 min. Tag kastrullen av värmen. Rör i salt, muskot, ost och de uppvispade äggen.

Lägg auberginskivorna på hushållspapper och torka av dem. Stek dem i resten av oljan.

Lägg 1/3 av skivorna på ett ugnsäkert fat. Täck med hälften av köttfärssåsen. Lägg på ett nytt lager aubergine, resten av köttfärssåsen och sista lagret aubergine. Bred över mjölksåsen och strö över riven ost.

Grädda i mitten av ugnen, ca 45 min. i 200 gr. Låt gärna moussakan stå ca 10 min. innan den serveras.

En bra bjudrätt som kan göras iordning i förväg och gräddas 15 - 20 min. före servering.