



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Moussakaplåt med nötfärsragu och aubergine

Potatis

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st
- Örtmix ½ förp
- Salt 1 krm

Köttfärsragu

- Aubergine 1 st
- Bananschalottenlök 1 st
- Nötfärs 250 g
- Vitlök 1 klyfta
- Tomatpuré 1 förp
- Salt 1 krm
- Vatten 1 dl
- Chili flakes 2 krm
- Kycklingbuljong ½ påse
- Örtmix ½ förp

Till servering

- Bladpersilja 20 g
- Matyoghurt 1 dl

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Förberedelse:** Skär aubergine i ca 2x2 cm stora bitar. Blanda med lite salt. Låt stå till steg 4.
3. **Potatis:** Skiva potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, örtmix, salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga högt upp i ugnen ca 15 min tills potatisen är klar och fått fin färg. Rör om efter halva tillagningstiden.
4. **Köttfärsragu:** Torka aubergine med lite hushållspapper. Hacka schalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek aubergine ca 5 min, tills den mjuknat. Lägg över på en tallrik. Tillsätt lite mer olivolja till stekpannan. Fräs nötfärs och lök ca 5 min. Tillsätt pressad vitlök och tomatpuré, fräs ytterligare ca 1 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
5. Rör ner aubergine, vatten, chili flakes och kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 8 min. Blanda ner örtmix och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Grovhacka bladpersilja. Fördela nötfärsragu över den rostade potatisen direkt på plåten. Toppa med persilja och ringla över matyoghurt. Servera direkt!