



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegetarisk moussaka med fetaost

Rostad potatis & aubergine

- Bakpotatis 1 st
- Aubergine 1 st
- 🏠 Bakplåtspapper 2 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Färssås

- Bananschalottenlök 1 st
- Vegetarisk färs ½ förp
- Krossade tomater 1 förp
- Torkad rosmarin ½ msk
- Malen kanel ½ tsk
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Vitlök 2 klyftor
- 🏠 Socker 1 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Bechamelsås

- Fetaost 50 g
- 🏠 Smör 1 msk
- 🏠 Vetemjöl 1 msk
- 🏠 Mjöl 2 dl
- 🏠 Ägg 1 st
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Grönsallad

- Bananschalottenlök 1 st
- Mixsallad 30 g
- 🏠 Rödvinvinäger ½ tsk
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Flingsalt
- 🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad potatis och aubergine:** Skär bakpotatis och aubergine i tunna skivor, ca ½ cm. Lägg potatis och aubergine på varsin plåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olivolja, krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Tillaga i ugnen ca 15 min. Byt plats på plåtarna efter halva tiden.
3. **Färssås:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna och fräs lök, pressad vitlök och vegetarisk färs ca 2 min. Tillsätt krossade tomater, torkad rosmarin, malen kanel och socker. Sjud ca 5 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Bechamelsås:** Smält smör i en kastrull och pudra över vetemjöl. Vispa ner mjölk, lite i taget. Låt koka ihop till en riktigt tjock sås. Ta från plattan och rör ner ägg och smulad fetaost (spara lite till topping). Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Moussaka:** Smörj en ugnform. Lägg ett lager med potatis i botten, sedan aubergine, färssås och sist bechamelsås. Toppa med resten av fetaosten. Gratinera högt upp i ugnen ca 15 min, tills moussakan fått fin färg.
6. **Grönsallad:** Skär bananschalottenlök i tunna skivor. Lägg i en skål och blanda med mixsallad, rödvinvinäger, lite olivolja, flingsalt och nymald svartpeppar.
7. Servera moussakan med grönsallad.