



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grekisk moussaka - färsgratäng med aubergine och parmesan

Potatis & aubergine

Aubergine 1 st
Mospotatis 400 g
🏠 Salt
🏠 Olivolja
🏠 Bakplåtspapper 1 st

Färsfyllning

Bananschalottenlök 1 st
Nötfärs 250 g
Krossade tomater 1 förp
Torkad oregano 1 tsk
Torkad timjan 1 tsk
Spiskummin 1 tsk
Chili flakes 1 krm
🏠 Olivolja
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Flytande honung 1 tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Ostsås

Riven parmesan 25 g
🏠 Smör ½ msk
🏠 Vetemjöl ½ msk
🏠 Mjolk 2 dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Grönsallad

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

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Skär aubergine i ca ½ cm tjocka skivor och krydda med lite salt. Låt vila ca 5 min. Blanda med lite olivolja.
3. **Potatis & aubergine:** Skala och skiva mospotatis i ca ½ cm tjocka skivor. Lägg potatisen på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och lite salt. Placera ut auberginen bredvid potatisen. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min.
4. **Färsfyllning:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna och fräs lök och nötfärs ca 2 min. Tillsätt krossade tomater, pressad vitlök, smulad kycklingbuljong, torkad oregano, torkad timjan, spiskummin, chili flakes och flytande honung. Sjud ca 5 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
5. **Ostsås:** Smält smör i en kastrull och pudra över vetemjöl. Vispa ner mjölk, lite i taget. Tillsätt smulad kycklingbuljong och sjud ca 5 min. Vispa ner riven parmesan och dra från värmen. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. **Moussaka:** Varva potatis, aubergine och färsfyllning i en smord ugnform (ca 15x20 cm), avsluta med ostsåsen. Gratinera högt upp i ugnen ca 15 min, tills moussakan fått fin färg. Använd gärna grillfunktionen de sista 5 minuterna.
7. **Grönsallad:** Skär bananschalottenlök i tunna skivor. Lägg i en skål och blanda med mixsallad, rödvinvinäger, lite olivolja, flingsalt och nymald svartpeppar.
8. Servera moussaka med grönsallad.