



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grekisk moussaka - färsgratäng med aubergine och parmesan

Moussaka

Aubergine 1 st
Salt
Olivolja
Mospotatis 400 g
Bakplåtspapper 1 st

Färsfyllning

Gul lök 1 st
Olivolja
Nötfärs 250 g
Krossade tomater 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Kycklingbuljong ½ tärning
Torkad timjan 1 tsk
Spiskummin 1 tsk
Socker 1 tsk
Salt
Svartpeppar

Ostsås

Parmesanost 1 bit
Smör ½ msk
Vetemjöl ½ msk
Mjolk 2 dl
Kycklingbuljong ½ tärning
Salt
Svartpeppar

Grönsallad

Bananschalottenlök 1 st
Mixsallad 30 g
Rödvinsvinäger 1 tsk
Olivolja 1 tsk
Salt
Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Moussaka:** Skär aubergine i ca ½ cm tjocka skivor och krydda med lite salt. Låt vila ca 5 min. Blanda med lite olivolja.
3. Skala och skiva mospotatis i ca ½ cm tjocka skivor. Lägg potatisen på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja och salt. Placera ut auberginen bredvid potatisen. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min.
4. **Färsfyllning:** Finhacka gul lök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna och fräs lök och nötfärs ca 2 min. Tillsätt krossade tomater, pressad vitlök, smulad kycklingbuljong, torkad timjan, spiskummin och socker. Sjud ca 5 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
5. **Ostsås:** Finriv parmesan. 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 rostad 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:** Skiva bananschalottenlök tunt. Lägg i en skål och blanda med mixsallad, rödvinsvinäger, olivolja, lite salt och nymald svartpeppar.
8. Servera moussaka med grönsallad.