



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Grekisk moussaka - färsgratäng med aubergine och parmesan

### Moussaka

- Aubergine 1 st
- Mopotatis 400 g
- 🏠 Salt
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st

### Färsfyllning

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

### Ostsås

- Parmesanost 1 bit
- 🏠 Smör ½ msk
- 🏠 Vetemjöl ½ msk
- 🏠 Mjök 2 dl
- 🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

### Grönsallad

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

- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- Moussaka:** Skär aubergine i ca ½ cm tjocka skivor och krydda med lite salt. Låt vila ca 5 min. Blanda med lite olivolja.
- Skala och skiva mopotatis 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.
- 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.
- 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.
- Moussaka:** Varva rostad potatis, aubergine och färsfyllning i en smord ugnform (ca 15x20 cm), avsluta med ostsåsen. Gratiner högt upp i ugnen ca 15 min, tills moussakan fått fin färg. Använd gärna grillfunktionen de sista 5 minuterna.
- Grönsallad:** Skiva bananschalottenlök tunt. Lägg i en skål och blanda med mixsallad, rödvinvinäger, olivolja, lite salt och nymald svartpeppar.
- Servera moussaka med grönsallad.