



Giagias Pastitsio - grekisk lasagne

Kock: **Henrik Ilves** Tid: **60 min** Portioner: **6**



Pastitsio är en grekisk köttfärsrätt som kan liknas vid lasagne.

Giagia betyder farmor eller mormor och i detta fall är det min mamma, men för min dotter är hon giagia.



INGREDIENSER

1 paket spaghetti med hål
1 kilogram blandfärs
1 stycken block fetaost
salt & peppar

Béchamelsås

1.5 liter mjölk
150 gram smör
2.5 deciliter vetmjöl
3 stycken äggulor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan i saltat vatten. Den ska vara al dente för det ska in i ugnen sen också. Men hellre mjukare än för hård om ni är osäkra. Skölj i kallt vatten när de är klara.
- 2** Bryn köttfärsen, krydda med salt, peppar och oregano.
- 3** Béchamelsås: I med smör i en tjockbottnad kastrull. När det har smält häller du i mjölet och vispar ihop det till en pasta. Skulle det bli för tort så ha i mer smör. Späd med mjölk, lite i taget och vispa som en tok. När den är klar smaka av med salt och peppar. När såsen smakar gott, i med äggulorna. Béchamelen ska få en fin färg vilket den får av gulorna. Det styr antalet äggulor. Tror att den skulle kunna tåla 4 st men prova dig fram.
- 4** Montera i en ugnform: Sås Ett lager pasta. All köttfärs men ta inte med fett från stekningen. Smula även ner fetaosten. Ringla lite béchamelsås över köttfärsen. Ett lager till med pasta. Resten av béchamelsåsen och toppa med lite feta.
- 5** Sätt formen i ugnen och baka på 200 grader tills det får färg. Låt sedan vila 30-60 minuter innan du skär i den, annars trillar den sönder. Serveras med grekisk bondsallad och tzatziki och feta. Kali orexi!