



KÖTT

# Moussaka

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **120 min** Portioner: **6**



En grekisk klassiker som passar lika bra rykande färsk som till lunch dagen efter. Ett bra alternativ om du vill bjuda på middag utan att riktigt veta hur många som kommer att dyka upp.

## INGREDIENSER



### Bas

- 500 g nötfärs
- 3 st auberginer
- 15 g smör
- 0.5 dl extra virgin olivolja
- 2 st färska gula lökar
- 1 klyfta pressad vitlök
- 1 krm kanelpulver
- 1 krm mald muskot
- 1 tsk torkad oregano
- 1 tsk torkad persilja

500 ml krossade tomater  
1.2 dl rött vin  
1 st uppvispat ägg  
120 g färskt riven parmesanost

### **Beachamelsås**

1 l röd mjölk  
115 g smör  
45 g vetemjöl

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skär ungefär en cm tjocka skivor. Salta dessa och låt ligga i ungefär 30 minuter.
- 2** Stek skivorna i olivolja tills de får en fin brun yta.
- 3** Stek köttfärs, lök och vitlök i smör. Salta och peppra efter eget tycke.
- 4** När köttfärsen är genomstekt blandar du i tomatsås och samtliga kryddor. Låt sedan sjuda i minst 20 minuter.
- 5** Börja sedan med beachamelsåsen genom att smälta smöret i en kastrull.
- 6** Tillsätt mjölet och vispa bort eventuella klumpar.
- 7** Häll försiktigt i mjölken. Lite i taget, under konstant vispning. Låt koka i 3 till 5 minuter tills såsen har tjocknat.
- 8** Lägg ut ett lager av stekt aubergin i botten på en smörad gratängform.
- 9** Häll hälften av köttfärsåsen över auberginen.
- 10** Strö en tredjedel av parmesanosten över köttfärsåsen.
- 11** Repetera steg 8-10 och täck sen med ytterligare ett lager aubergin.

**12**

Häll bechamelsåsen över alltihop och strö sedan resterande parmesanost på toppen.

**13**

Grädda i ugnen i 60 minuter på 175 °C.