

Moussaka opskrift

Opskrift til 6-8 personer

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

45-50 minutter

Samlet tid

1 time og 25 minutter

Ingredienser

- 1 stort løg
- 3-4 fed hvidløg
- 3 spsk. olivenolie til stegning
- 400 g hakket oksekød
- 1 tsk. tørret oregano
- 1 tsk. tørret timian
- 1 tsk. kanel
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1 tsk paprika
- 1,5 tsk. salt og lidt friskkværnet peber
- 2 store spsk. tomatpuré
- 1 dåse hakket tomat
- 2,5 dl rødvin
- 1 aubergine
- 300 g kartoffel (gerne øko, så du undgår at skrælle)

Mornaysauce

- 40 g smør
- 3 spsk. hvedemel
- 5 dl sødmælk
- 1/2 tsk. friskrevet muskatnød
- salt og friskkværnet peber
- 100 g revet mozzarella

Sådan gør du

1. Start med at snitte løg og hvidløg fint og svits det let i en dyb pande eller i en gryde i lidt olie.
2. Kom kødet ved og vend rundt til det er lysebrunt.
3. Kom så krydderierne, tomatpuré, hakket tomat og vin ved og vend det godt rundt.
4. Imens det står og simrer let, klargøres aubergine og kartofler. Tænd også ovnen her på 180 grader varmluft.
5. Skær aubergine og kartofler ud i tynde skiver. Jeg skræller ikke kartofler, men bruger økologiske.

6. Lav også din monaysauce ved at smelte smør i en gryde og piske melet ud i smørret, så du får en slags melklump.
7. Langsomt hælder du mælk ved imens du hele tiden rører, så det bliver til en sauce.
8. Smag til med revet muskatnød, salt og peber og kom så ost i – pisk til det er rørt helt sammen.
9. Nu skal din moussaka samles: kom kødsovs i bunden af et ovnfast fad, så et lag med kartofler, et lag med aubergine og et lag med ostesaucen. Gentag med kød, kartofler, aubergine og ost.
10. Stil fadet i ovnen og bag i 45-50 minutter.