

Moussaka (6-8 port)

2 aubergine

1 kg potatis

Köttfärssås:

2 gula lökar

4 vitlöksklyftor

1 kg köttfärs (helst blandfärs)

2 burk krossade tomater (800-1000g)

1 tsk vegeta

1 tsk svartpeppar

1 tsk sambal oelek

2 msk paprika (gärna stark)

Ostsås:

4 msk margarin

5 msk vetemjöl

8 dl mjölk

200 g riven ost (+ gärna extra ost till garnering)

1 ägg

- Sätt ugnen på 225°.
- Skär aubergine i skivor och lägg på hushållspapper. Strö över salt. Skala och skiva potatisen tunt.
- Skala och hacka löken och vitlöken. Fräs mjuk i smör i en stekpanna. Lägg i köttfärsen och stek den under omrörning så att den smular sig. Tillsätt krossade tomater, vegeta, peppar, sambal oelek och paprika. Låt såsen koka ca 5 min.
- Smält margarinet och rör ut mjölet i det. Häll i mjölken och låt det koka upp under vispning, låt koka ca 3 min. Rör ner osten och uppvispat ägg.
- Torka av aubergineskivorna.
- Varva potatis, köttfärssås, aubergine och ostsåsen i en smord ugnssäker form. Överst ett lager med ostsås och gärna lite extra ost överst.
- Grädda i nedre delen av ugnen ca 60 min.

