



Moussaka med kartofler

 4-6 pers.

 1 time 30 minutter

Ingredienser

400 g hakket oksekød
2 store løg, finthakket
4 fed hvidløg, finthakket
2 ds hakket tomat
2 spsk soltørrede tomater, finthakket
3 spsk tomatpure
salt og peber
1/2 tsk kanel
2 spsk finthakket rosmarinåle
3 tsk oregano
2 tsk timian
1 tsk sød paprika
1 tsk røget paprika (kan undlades)
1/2 tsk spidskommen
1 glas rødvin (ca 1 1/2 dl)

Derudover

1 stor aubergine, skåret i tynde skiver
300 g skrællede kartofler, skåret i meget tynde skiver
Smør til det ovnfaste fad

Mornaysauce

1 spsk smør
1 1/2 spsk hvedemel
3-4 dl mælk
1 frisk mozarella 125 g (eller anden mild friskrevet ost fx danbo)
lidt revet muskatnød
salt og peber

Afslut med

en håndfuld friskrevet ost

Fremgangsmåde

Kødsauce

Kom løg, hvidløg og olivenolie i en gryde ved middelvarme og sauter under omrøring til løgene er gennemsigtige, bløde og klare. Skru op for varmen og tilsæt oksekødet, som brunes af under omrøring. Så snart kødet er brunet, skrues igen ned for varmen og der tilsættes: hakkede tomater, alle krydderier, tomatpure, finthakkede soltørrede tomater, rødvin, salt og peber.

Lad kødsaucen simre uden låg, mens aubergine, kartofler og mornay-sauce gøres klar.

Kartofler og Aubergine

Skræl kartoflerne og skær både kartofler og aubergine i tynde skiver.

Tip: Hvis der er mere aubergine i overskud end hvad der passer til et lag i fadet, så kan resten finthakkes og kommes i kødsaucen.

Mornaysauce

Smelt smør i en gryde ved middelvarme, pisk hvedemel i, til det danner en melbolle. Kom derefter mælk i lidt af gangen under omrøring, til sauce er lind og uden klumper. Kog sauce godt igennem under omrøring (vigtigt, for det fjerner melsmageni sauce) Kom evt mere mælk i, og tilsæt osten. Rør i mornaysaucen til osten er smeltet. Smag til med muskatnød, salt og peber.

Bag Moussaka

Smør det ovnfaste fad grundigt med smør. Kom lidt kødsauce i bunden, derefter et tyndt lag kartoffelskiver, et lag aubergine skiver, alt kødsaucen, et lag kartoffelskiver, mornaysaucen og tilsidst et drys friskrevet ost.

Sættes i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft og bag i 45-60 minutter – eller til kartoflerne er møre, hvilket er lidt afhængig af tykkelsen på kartoffelskiverne.