



M unkebo
M and
M ad, der simrer

16. januar 2014

Hovedret

Moussaka (opskrift til 4 personer).



Ingredienser:

2 store auberginer, olie til stegning, 3-4 spsk reven parmesanost.

Kødsovs: 2 dl hakket løg, 2-3 fed hvidløg, ca. 3 spsk olivenolie, ½ kg hakket okse- eller lammekød, 1 ds henkogte tomater, 2 spsk koncentreret tomatpuré, ca. 1 dl bouillon, 2 spsk hakket persille, ca. ½ tsk oregano (kan udelades), salt, peber.

Ostesovs: 50 g smør/margarine, 5 spsk

mel, ½ liter mælk, ca. ½ dl reven ost, 3 æg, salt, hvid peber, evt. lidt reven muskatnød.

Skær de renvaskede auberginer i 1 cm tykke skiver. Rist dem ved kraftig varme i olie på begge sider. Læg aubergineskiverne taglagt i en lille smurt bradepande eller ildfast fad.

Svits hakkede løg og hvidløg i olie, indtil løgene er let gyldne og klare. Tilsæt det hakkede kød og rør, til kødet har delt sig. Tilsæt ituskårne dåsetomater med væden, tomatpuré, bouillon samt krydderier.

Lad sovsen småkoge i 10 minutter og smag den til. Fordel kødsovsen over aubergineskiverne.

Ostesovs:

Afbag fedtstof og mel og spæd mælken til lidt efter lidt under kraftig piskning. Tilsæt reven ost og smag sovsen til med salt, hvid peber og evt. reven muskat. Tag sovsen af varmen og rør æggene i.

Fordel sovsen over kødet, så dette er helt dækket. Drys reven parmesanost over. Sæt fadet på ovnrysten midt i ovnen ved 175 grader i 45-60 minutter, til overfladen er gylden og retten gennembagt.

Det er mest korrekt at servere moussaka omkring 60 grader varm, men den kan godt spises, lige når den kommer ud af ovnen.