



Moussaka

Ingredienser 4 personer

5 st	potatisar med skal
2 st	auberginer
Béchamelsås:	
4 msk	vetemjöl
4 msk	smör
4 dl	mjök
150 g	kefalotiri eller parmesan, riven
Köttfärssås:	
300 g	nötfärs
4 msk	olivolja
1 st	hackad lök
3 st	hackade vitlöcksklyftor
1 burk	krossade tomater
0,5 tsk	malen kanel
0,5 tsk	malen kryddpeppar
1 tsk	riven muskot
2 st	lagerblad
	salt och peppar

Tillagning

1. Fräs lök och vitlök till köttfärssåsen ett par minuter i olja. Tillsätt köttfärs och bryn den. Tillsätt de övriga ingredienserna till köttfärssåsen och låt det hela småputtra i ca 10 minuter.
2. Smält smöret till béchamelsåsen, häll i mjölet och rör om. Tillsätt mjölken lite i taget. Låt såsen koka ihop en stund under omrörning och tillsätt sedan riven kefalotiri. Smaka av med riven muskot, salt och peppar.
3. Tvätta potatisarna noga och skär dem i skivor. Lägg potatisskivorna i botten av en djup ugnsfast form smord med olivolja. Skär auberginerna i skivor på längden och lägg hälften av dem ovanpå potatisen.
4. Häll köttfärssåsen över och lägg sedan på resten av auberginerna. Avsluta med béchamelsås. Grädda moussakan i ugnen i cirka 40 minuter.

Ugnstemperatur 200°.