

MOUSSAKA

7-8 halvstore poteter

Kjøttsaus:

½ løk og ett fedd hvitløk
300 g kjøttdeig
½ boks hermetiske tomater
2 ss tomatpuré
½ dl vann
1 ts sukker
½ ts oregano, salt og pepper

Ostesaus:

2 ½ dl H-melk
1 ½ ss hvetemel
1 dl revet ost
1 egg
½ ts muskat
¼ ts salt
¼ ts pepper

revet ost (halvparten av osten skal i ostesausen og halvparten på toppen)

Slik gjør du:

1. Skrell potetene og skjær de i **tynne** fine **skiver** med brødkniven.
2. Kok disse i 7-8 minutter.
3. Du kan helle potetene over i sikten og la vannet renne av.

Kjøttsaus:

3. Hakk løken og hvitløken i små biter. Ha olje i panna, og stek løken til den er litt brun.
4. Brun kjøttdeigen sammen med løken, bruk trepinnen i panna.
5. Ha i grovhakkede tomater, tomatpuré, vann, sukker og de ulike krydderene.
6. La dette koke på svak varme i minst 5 min.

Ostesaus:

7. Ha melk og hvetemel i den lille gryta, rør godt med håndvispen.
8. Ha i muskat, salt og pepper.
9. Kok dette opp under omrøring. Det skal kun ha et oppkok.
10. Pisk egget lett med en gaffel i en kopp.
11. Ta gryta vekk fra plata og avkjøl noen få minutt. Rør inn egget. Tilsett så osten og rør godt.

Selve Moussakaen:

- Smør en ildfast form med olje.
- Legg halvparten av potetene jevnt utover forma.
- Fordel kjøttsausene over potetene, prøv å få et jevnt lag.
- Legg resten av potetene i forma.
- Hell ostesausen over.
- Dryss litt revet ost på toppen.

Stekes midt i ovnen på 190 C i ca 25 min.

Serveres med salat

