

Moussaka

4-6 portioner

2 aubergine

Salt

Olivolja

400 g kokta potatisar

Köttfärssås

500 g nötfärs

Olivolja

2 gula lökar

2 vitlösklyftor

2 msk tomatpuré

2 msk kalvfond eller 1 köttbuljongtärning (hackad)

2 tsk torkad timjan

2 tsk torkad origano

1 tsk salt

1 krm vitpeppar

1 tsk chiliflakes

1 burk (400 g) krossade tomater

1 dl rött vin

Ostsås

25 g smör

2 msk vetemjöl

3 dl mjölk

1 krm salt

1 krm vitpeppar

2 äggulor

75 g riven ost (50+25)

Sätt ugnen på 200°.

Hacka gul- och vitlök fint.

Stek färsen i olivolja i en gryta. Tillsätt lök, tomatpuré, fond, kryddor och fräs ytterligare några minuter.

Tillsätt krossade tomater och vin.

Sjud köttfärssåsen i ca 40-50 minuter.

Skär aubergine i 1 cm tjocka skivor. Salta skivorna lätt och lägg i ett durkslag i ca 30 minuter så att saften dras ur.

Skiva potatisen.

Smält smör i en kastrull. Pudra i mjölet och vispa så att klumpar försvinner. Tillsätt mjölk, salt och peppar. Koka sakta under vispning i 3-4 minuter. Blanda i äggulor och 50 g riven ost.

Torka av skivorna med aubergine med hushållspapper och stek i olivolja, 2 minuter på varje sida.

Varva aubergine, potatis, köttfärs- och ostsås i en ungsfast form. Toppa med resterande osten.

Gratinera i ugnen ca 30-40 minuter.