

Meyers grønne moussaka



Ingredienser til 4 personer:

2 auberginer
olivenolie til stegning
2 løg
2 fed hvidløg
2 spsk. tomatpuré
3 spsk. oregano
2 dåser flåede tomater
1 kanelstang
1/2 l vand eller grøntsagsbouillon 3-4 laurbærblade
salt og peber
4 bagekartofler
2-3 dl bechamelsauce
60 g fast ost

Sådan gør du:

Skær den ene aubergine i tern. Varm en god stor gryde op, og steg auberginen i godt med olivenolie, til den har fået lidt farve og begynder at blive mør – ca. 5-7 minutter.

Hak både løg og hvidløg, kom det i gryden, og lad det stege, til løgene er gennemsigtige, men uden at hvidløget bliver branket.

Kom tomatpuré i, og lad det stege et minuts tid. Tilsæt oregano, flåede tomater, kanelstang, vand/ bouillon og laurbærblade. Lad saucen simre i 30 minutter. Smag til med salt og peber, og fisk laurbærbladene op.

TIP: Aubergine-tomatsaucen kan også bruges på pasta, som sauce i en vegetarlasagne eller som base for ovnbagte æg.

Skær den anden aubergine på langs i skiver á ca. 1/2 cm i tykkelse. Skrub kartoflerne – lad dem beholde skrællen – og skær dem så tyndt, du kan, med en stor kniv eller på et mandolinjern (indstillet på ca. 3 mm).

Drys aubergineskiver og kartofler med lidt salt, og vend dem med lidt olivenolie i en skål.

Varm ovnen op til 175°. Læg et lag kartofler i bunden af et passende ovnfast fad, dæk kartoflerne helt med et lag aubergine-tomat- sauce, og dernæst skiftevis aubergineskiver, aubergine-tomat- sauce og kartofler. Slut af med et godt lag bechamelsauce og til allersidst revet ost.

Bag moussakaen i 45-50 minutter, og lad den så trække i mindst 10 minutter på køkkenbordet, inden du serverer den, gerne længere.