

Moussaka

Har blivit så förtjust i röda linser. De både ger en god smak och tillför en spännande konsistens i rätter som till exempel pastasås eller gratänger. I den här moussakan gör sig röda linser jättebra. Den tar lite tid att laga, men gör mycket så har du matlådor för ett tag framöver.

Följ mig gärna på [Instagram](#) och [Facebook](#) för att inte missa några uppdateringar!





Moussaka

8-10 portioner

1 kg aubergine

Olivolja till pensling och till tomatsåsen

Salt

7-8 mjöliga potatisar

4 små schalottenlökar

5 vitlöksklyftor, rivna

2 tsk sambal oelek

400 g konserverade cocktailtomater (eller krossade tomater)

2 msk tomatpuré

250 g färska tomater

2 msk balsamvinäger

2 tsk torkad oregano

3/4 kruka hackad färsk oregano (spara resten till garnering)

1 dl vatten

1,75 dl torra röda linser

Salt, peppar

Bechamelsås

3 msk olivolja eller smör

3 msk vetemjöl

7,5 dl mjölk

200 g smulad fetaost

1/2 tsk malen muskotnöt



GÖR SÅ HÄR: Sätt ugnen på 200 grader. Skiva auberginerna i skivor, ca 1 cm tjocka. Sprid ut dem på en plåt med bakplåtspapper och pensla dem med olivolja och salta. Sätt plåten i ugnen cirka 10 minuter. Låt vila.

Gör tomatsåsen: Hetta upp olivolja i en kastrull. Lägg ned hackad lök, riven vitlök och sambal oelek. Fräs en liten stund. Tillsätt tomatpuré och torkad oregano och fräs lite till. Tillsätt röda linser, konserverade tomater, färska tomater (hackade), vatten och balsamvinäger. Smaka av med salt och peppar. Låt koka i cirka 10 minuter. Hacka den färska oreganon och lägg ned i tomatsåsen. Ställ åt sidan.

Gör béchamelsåsen: Värm olja eller smör i en kastrull. Vispa ner mjölet i fettet. Ta av kastrullen från värmen och tillsätt hälften av mjölken medan du vispar. Ställ tillbaka kastrullen på plattan och fortsätt vispa medan resterande av mjölken hälls i. Låt såsen sedan koka upp och sjuda 5 minuter. Lägg ned smulad fetaost och muskot. Blanda om och ställ åt sidan.

Skiva potatisen tunt, gärna med hjälp av mandolin eller matberedare. Olja en ugnsfast form, ca 25x35 cm. Varva aubergine, potatis, tomatsås och béchamelsås. Avsluta med ett lager béchamelsås som täcker moussakan.

Grädda moussakan i mitten av ugnen i cirka 50 minuter. Låt vila 5-10 minuter innan servering. Servera gärna mer färsk oregano, [tzatziki](#) och en god sallad.

Receptet kommer från [Släng dig i vego](#).