

Mousaka

Först, nästan det viktigaste, hur uttalas namnet på denna rätt på grekiska? Jo, betoningen ska vara på sista stavelsen och ingen annanstans.

Mousaka älskas av många greklandresenärer, men förutom i Grekland förekommer den i flera länder i östra Medelhavsområdet. Vid sidan av övriga ingredienser innehåller rätten aubergine (melitzána på grekiska) och ofta också potatis. Nedan följer ett recept på mousaka med potatis för minst 15 rejäla portioner.

Ingredienser

Köttfärsröra:

- 1 kg köttfärs, nötkött eller blandfärs
- 2-3 gula lökar
- 5 vitlöksklyftor
- 2 burkar krossade tomater
- 1 msk salt
- svartpeppar
- 1 msk oregano (mer om styrkan är låg)
- ½ dl olivolja

Vitsås (Béchamelsås):

- 3 l standardmjölk
- vetemjöl
- Använd gärna idealmjöl, det finns också såsrecept på mjölkkartongen. Snåla inte på salt och peppar för såsen ska ha rejäl smak.
- margarin
- salt
- svartpeppar
- 2 äggulor
- 120 g riven kefalotíri (grekisk hårdost) eller parmesanost

Aubergine- och potatisfyllning:

- Mängden aubergine ska vara så stor att 1 cm tjocka skivor räcker till två lager i ugnformen.
- Mängden potatis ska vara så stor att 6-8 mm tjocka skivor täcker en yta lika stor som ugnformens.
- olivolja för stekning
- lite salt till auberginerna

Övrigt:

- Ytterligare lite riven ost att strö över före gräddningen.
- En ugnform att grädda mousakan i med mått ungefär 40x30x6 cm för att passa mängderna i detta recept.

Tillagning

Finhacka löken och vitlöken och fräs sedan i oljan utan att löken tar färg, använd gärna en kastrull. Lägg sedan i köttfärsen och låt den brynas under omrörning så att det inte blir köttfärsklumpar. Tillsätt de krossade tomaterna, salt, peppar och oregano. Rör om och låt köttfärsröran småputtra tills den blir som en gröt.

Gör vitsåsen och blanda 4 dl av den i den färdiga köttfärsröran. Låt resten av såsen svalna något och blanda sedan i de två äggulorna och den rivna osten.

Ta bort en del av skalet på auberginerna på längden med potatisskalare så att de blir randiga. Skiva dem sedan tvärs över i ungefär centimetertjocka skivor. Bryn därefter skivorna i olivolja och salta dem lätt.

Skala potatisarna och skär dem i 6-8 mm tjocka skivor och stek skivorna i olivolja.

Lägg i ett lager av de brynta aubergineskivorna i ovan nämnda ugnform och ovanpå hälften av köttfärsröran. Sedan ett lager med de stekta potatisskivorna och gör ett nytt lager med resten av köttfärsröran. Därefter ett lager till med aubergineskivor. Häll sedan över vitsåsen och pudra över med lite riven ost. Grädda till sist i ugn vid 200° värme c:a 40 min eller tills ytan fått en härlig brun färg

Låt mousakan svalna något och skär sedan upp den i minst 15 portionsbitar. Det går utmärkt att förvara anrättningen i kylskåp till nästa dag eller att frysa in bitarna för att äta senare. Linda varje portionsbit i plastfolie före infrysningen.