

Pastitsio

Pastitsio är makaronpudding på grekiska fast receptmässigt mer lik lasagne. Den är liksom mousaka en vanlig rätt på grekiska tavernor. Vid en hastig blick i köket ser de två rätterna ganska lika ut där de ligger i sina formar. Skillnaden är i stort sett att i pastitsio är det makaroner medan det i mousaka är aubergine och oftast också potatis.

Här följer ett väl beprövat recept på pastitsio för ungefär 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
- 1½ msk oregano (mer om styrkan är låg)
- 1 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

Makaronfyllning:

- 1 kg långa makaroner
- Makaronerna är lika långa som spaghetti och finns i affärer som har grekisk mat. Man kan också ha kortare vanliga makaroner men de uppskurna bitarna av pastitsion håller ihop sämre då.
- salt
- olivolja (en gnutta i vattnet vid kokningen)
- riven muskotnöt
- 2 äggvitor

Övrigt:

Ytterligare lite riven ost att strö över före gräddningen.

En ugnform att grädda pastitsion 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.

Koka makaronerna på vanligt sätt med salt och lite olivolja så att de nästan blir lika mjuka som om de skulle ätas direkt. Häll av vattnet och blanda med lite riven muskot och de två äggvitorna.

Smörj ovan nämnda ugnform i botten med olivolja. Lägg i 1/3 av makaronerna och bred ut dem, sedan hälften av köttfärsröran ovanpå och ytterligare en till tredjedel av makaronerna ovanpå köttfärsröran. Därefter resten av köttfärsröran och överst resten av makaronerna. 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 pastitsion svalna något och skär sedan upp den i ungefär 15 portionsbitar. Det går utmärkt att frysa in bitarna för att äta senare. Linda varje portionsbit i plastfolie före infrysningen.