



Biff- og potetmoussaka
OPPSKRIFT

Biff- og potetmoussaka



TID 90 min
INGREDIENSER 11 gjenstander
ANTALL 4 x
PERSONER

Biff- og potetmoussaka

INGREDIENSER

- 1 glass DOLMIO® Classico Bolognesesaus
- 2 eggeplommer
- 2 spiseskjeer ferske timianblader
- 75 g revet cheddarost
- 1 stor aubergine, skrellet og skåret i biter
- 3 store (bake) poteter, skrellet og skåret i tykke skiver
- 450 g mager kjøttdeig
- 350 g naturell yoghurt
- 1 spiseskje olivenolje
- 2 løk, finhakket
- Kanel

SLIK GJØR DU DET

1. Kok auberginene i en kjele i lettsaltet vann i 2 minutter. Fjern med en sleiv eller større skje og la tørke på kjøkkenpapir. Tilsett potetene, kok opp på nytt og la det koke i 6-7 minutter til potetene er myke, men faste. La vannet renne av.
2. Forvarm ovnen til 190C/375F/Gass ovn 5. Varm olje i en stor stekepanne og stek biffen, løken, timian og kanel i 5-6 minutter til kjøttet er gyllent.
3. Rør inn DOLMIO® Bolognesesausen og auberginene, og la det småkoke i 5 minutter. Legg over i en stor ildfast form.
4. Legg potetene pent over kjøttdeigblandingen til det dekker helt. Bland sammen eggeplommene, naturell yoghurt og cheddarosten, og krydre godt med salt og pepper. Hell over potetene og la det stå i ovnen i 1 time.

FLERE OPPSKRIFTER SOM DENNE



[Oksekjøtt og sopplasagne toppet med parmesanost](#)

Tid

65 min

Ingredienser

9 gjenstander



[Kremet tomatsuppe](#)

Tid

30 min

Ingredienser

8 gjenstander



[Tradisjonell familievennlig lasagne](#)

Tid

50 min

Ingredienser

5 gjenstander



[Spagetti med kjøttsaus](#)

Tid

30 min

Ingredienser

5 gjenstander

Source URL: <https://www.dolmio.no/oppskrift/Biff-og-Potet-Moussaka>