Biff- og potetmoussaka
OPPSKRIFT

Biff- og potetmoussaka

TID	90 min
INGREDIENSER	11 gjenstander
ANTALL PERSONER	4 x

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*