Moussaka med poteter

TID	60 min
INGREDIENSER	9 gjenstander
ANTALL PERSONER	4 x

Moussaka med poteter

INGREDIENSER

- 1 glass DOLMIO® Classico (500g)
- 1 glass DOLMIO® Bechamelsaus
- 500 g kjøttdeig
- 5 poteter skrellet i skiver
- 100 g revet ost
- 1/2 teskje kanel
- 2 spiseskjeer olje
- Revet muskatnøtt
- Brødsmuler

SLIK GJØR DU DET

1. 1 aubergine skåret i skiver, saltet i 15 minutter, skyllet og tørket. Disse fordeler du helt til slutt.
2. Sett ovnen på 180 grader (varmluft).
3. Tilsett DOLMIO® Classico, kanel og rør rundt.
4. Bland DOLMIO® Bechamelsausen med revet ost og muskatnøtt. Varm opp i en gryte og smak til.
5. Legg kjøttsausen og potetene i lag i en smurt ildfast form. Avslutt med et lag DOLMIO® Bechamelsaus.
6. Strø over brødsmuler og la formen stå i ovnen i 45 minutter.

FLERE OPPSKRIFTER SOM DENNE

Biff- og potetmoussaka

Tid

90 min

Ingredienser

11 gjenstander

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

Source URL: *https://www.dolmio.no/oppskrift/moussaka-med-poteter*