

DOLM!O

Nötkötts- och potatismoussaka
RECEPT

Nötkötts- och potatismoussaka



TID

90 min

INGREDIENSER

11 varor

ANTAL PERSONER

4 x

Nötkötts- och potatismoussaka

Dela

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGREDIENSER

- 1 burk DOLMIO® Classico Bolognese
- 2 äggulor
- 2 msk färsk timjan
- 75 g riven cheddarost
- 1/2 tsk malen kanel
- 1 stor aubergine, skuren i bitar
- 3 stora bakpotatisar, skalade och skurna i tjocka skivor
- 450 g mager nötköttfärs
- 350 g naturell yoghurt
- 1 msk olivolja
- 2 lökar, finhackade

TILLAGNINGSSINSTRUKTIONER

1. 1.
Koka auberginebitarna i en gryta med lättsaltat vatten i ca 2 minuter. Ta bort från pannan och låt dem torka på en bit hushållspapper. Häll potatisarna i grytan och låt dem koka i 6-7 minuter tills de är färdiga. Häll ut vattnet och ställ åt sidan.
2. 2.
Förvärm ugnen till 190°C / varmluftsugn 170°C. Värm olja i en stor stekpanna och stek kött, lök, timjan och kanel i 5-6 minuter tills köttet är brynt. Häll i DOLMIO® Classico och aubergine-bitarna och låt puttra i 5 minuter. Häll i en ugnsfast form.
3. 3.
Lägg på potatisskivorna på toppen av färsblandningen och täck helt. Blanda äggulor, naturell yoghurt och cheddarost och krydda med salt och färskmalen svartpeppar. Häll över och täck potatisarna. Baka i ugnen i 1 timme.

FLER LIKANDE RECEPT

Kind Graphic Divider-svg .s0 { fill: #b0bc22 }



[Chili con Carne](#)

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor

[Se detaljer](#)



Hemlagad lasagne

Tid

60 min

Ingredienser

6 varor

[Se detaljer](#)



Nöt- och svamp lasagne med mozzarella och parmesan

Tid

65 min

Ingredienser

9 varor

[Se detaljer](#)



Pastagrätning med kyckling, broccoli & cherrytomater

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor

[Se detaljer](#)

Source URL: <https://www.dolmio.se/recipes/notkotts-och-potatismoussaka>