Nötkötts- och potatismoussaka

TID	90 min
INGREDIENSER	11 varor
ANTAL PERSONER	4 x

Nötkötts- och potatismoussaka

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

TILLAGNINGSINSTRUKTIONER

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 låta dem koka i 6-7 minuter tills de är färdiga. Häll ut vattnet och ställ åt sidan.
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. 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 LIKNANDE RECEPT

Chili con Carne

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor

Hemlagad lasagne

Tid

60 min

Ingredienser

6 varor

Nöt- och svamplasagne med mozzarella och parmesan

Tid

65 min

Ingredienser

9 varor

Pastagratäng med kyckling, broccoli & cherrytomater

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor

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