



Moussaka med potatis
RECEPT

Moussaka med potatis



TID 60 min
INGREDIENSER 9 varor
ANTAL 4 x
PERSONER

Moussaka med potatis

INGREDIENSER

- 1 burk DOLMIO® Classico (500g)
- 1 burk DOLMIO® Bechamelsås
- 500 g köttfärs
- 5 skalade potatisar i skivor
- 100 g riven ost
- ½ tsk kanel
- 2 msk olja
- Riven muskotnöt
- Ströbröd

TILLAGNINGSSINSTRUKTIONER

1. Sätt ugnen på 180° varmluft.
2. Bryn köttfärsen i lite olja.
3. Tillsätt DOLMIO® Classico och kanel och rör runt.
4. Blanda DOLMIO® Bechamelsås med den rivna osten och muskotnöten. Värm upp i en gryta och smaka av.
5. Lägg köttfärsen och potatisen i lager i en smord ugnsfast form. Avsluta med ett lager DOLMIO® Bechamelsås.
6. Strö sedan över ströbröd och tillaga i ugnen i 45 minuter.

FLER LIKANDE RECEPT



Chili con Carne

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor



Hemlagad lasagne

Tid

60 min

Ingredienser

6 varor



Nöt- och svamp lasagne med mozzarella och parmesan

Tid

65 min

Ingredienser

9 varor



Pastagrätäng med kyckling, broccoli & cherrytomater

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor

Source URL: <https://www.dolmio.se/recept/moussaka-med-potatis>