



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 svamplasagne med mozzarella och parmesan**

Tid

65 min

Ingredienser

9 varor



## **Pastagrätäng med kyckling, broccoli & cherrytomater**

Tid

45 min

Ingredienser

7 varor