

# Moussaka

Oppskriften gir 12-16 porsjoner.

## Ingredienser:

- 1200 g karbonadedeig
- 2 ss merjam
- 2 ss oregano
- ½ ss pepper

## Fremgangsmåte:

- Legg karbonadedeig i en stekeovnform og ha på krydder.
- Stekes på 160 grader i 10-15 minutter.
- Lag tomatsaus og ostesaus, som anvist nedenfor.
- Bruk ca. 2,5 kg skivede poteter.
- Legg et lag ostesaus i bunnen av en smurt form, deretter potetskiver, kjøttdeig og tomatsaus.
- Dryss et lag med ost over til slutt, og stek på 160 grader i 30-35 minutter.

## TOMATSAUS:

### Ingredienser:

- 5 ss olj
- 2 stk. gulrøtter
- 2 stk. stenger stangselleri
- 1 stk. løk
- 1 stk. kinesisk hvitløk
- 1 liter vann
- 1,5 pk. hakkede tomater
- 1 liten boks tomatpuré
- 4 ss kyllingkraft
- 1 ss kyllinglace
- 1 ss natreen / søtningsmiddel
- 1 ts salt
- 1 ts pepper
- 2 ts timian
- 2 ts oregan

### Fremgangsmåte:

- Skrell og hakk grønnsakene i små biter.
- Varm oljen i en gryte, ha i grønnsakene og surr til de er møre.
- Tilsett tomatpuré og fres.
- Ha i tomatene og krydderet, og la det småkoke i 10-15 minutter.

## OSTESAUS

### Ingredienser:

- 5 ss olje
- 5 ss hvetemel
- 2 stk. gulrøtter
- 2 stk. stenger stangselleri
- 1 stk. løk
- 1 liter lettmeik
- 1 ts salt
- 1 ts pepper
- 1 ts hvitløkspulver
- 1 ts muskatnøtt
- 1 ss grønnsaksbuljong
- 150 g ost
- 

### Fremgangsmåte:

- Skrell og hakk grønnsakene i små biter.
- Varm oljen i en gryte, ha i grønnsakene og surr til de er mørre.
- Tilsett mel og spe med lettmeik. La sausen småkoke i ca. 5 minutter.
- Bruk en stavmikser til å mose grønnsakene.

Ha i krydderet og osten og rør rundt.