

Hjemmelaget Moussaka med Gilde Kjøttpølse



1

Kok poteter møre, skrell dem og del i skiver.

2

Skjær aubergine i skiver og stek de godt i olje på begge sider.

3

Hakk løk og hvitløk, stek i olje.

4

Tilsett skivede pølser, kanel, tomater og vann.

5

Kok på middels varme i 20 minutter.

6

Varm opp melken og la den trekke med laurbærblad i 10 minutter, fjern laurbær.

7

Smelt smør, tilsett mel og spe med den varme melken.

8

Småkok i 10 minutter, rør inn eggene.

9

Legg kjøtt og aubergine lagvis i en ildfast form, legg på poteter og topp med hvit saus.

10

Stek til gylden på 180 °C, ca 30 minutter.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttpølse Skinnfri 1,6kg



Egg 6 SML Frittg 12x6 Stk Enh



Ingredienser

Gilde Kjøttpølse skinnfri	750 g
Løk	1 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Kanel	1 ts
Vann	1 dl
Hermetiske tomater	400 g
Hakket persille	2 ss
Aubergine	2 stk

Helmelk	6 dl
Laurbærblad	1 stk
Smør	75 g
Hvetemel	75 g
Prior Egg	2 stk
Poteter	4 stk