



Moussaka på vildsvinsfärs

Moussaka är en välsmakande gratäng med grekiskt ursprung. Aubergine och vildsvinsfärs i kombi med krossade tomater och massor av goda kryddor tar dig med på en smakresa!

Antal portioner: 4

INGREDIENSER

500 g vildsvinsfärs
1,5 msk flytande matfett
1 auberginer
3 krm salt
750 g potatis
2 gula lökar
2 vitlöksklyftor
200 g champinjoner eller annan valfri svamp
2 msk tomatpuré
cirka 400 g krossade tomater
2 tsk timjan, torkad
2 tsk oregano, torkad
1 tsk salt
2 krm svartpeppar, malen
1 dl mellangrädde
2,5 dl mjölk
2,5 dl riven ost

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen 200°C.
2. Smörj en ugnform med 0,5 msk flytande matfett.
3. Skär aubergin i cirka 1 cm tjocka skivor. Lägg skivorna i ett durkslag och strö på 3 krm salt. Låt stå cirka 20 minuter så att vätskan dras ut.
4. Skala och hacka lök och vitlöksklyftor.
5. Skölj och skiva champinjoner.
6. Hetta upp resten av matfettet i en stekpanna och låt det bli ljusbrunt.
7. Stek färs, lök och vitlök. Tillsätt tomatpuré.
8. Tillsätt krossade tomater, champinjoner, timjan, oregano, salt och svartpeppar. Låt allt sjuda cirka 15 minuter.
9. Skala och skiva potatis.
10. Varva potatis, färs och auberginskivor i ugnformen, avsluta med auberginskivor.
11. Blanda grädde och mjölk och häll över.
12. Strö över riven ost.
13. Grädda cirka 45 minuter, tills potatisen är färdig.
14. Serveringstips! Till den här härliga moussakan behövs bara en god sallad, kanske med en vinaigrette?

Recept: AnnaKarin Landin, matkonsult HS Konsult, Elisabet Svensson, matkonsult Hushållningssällskapet Skåne, Eleonor Schütt, matkonsult, Hushållningssällskapet Västra

Foto: Thomas Carlén och svenskvildsvinskött.se