



Rodfrugtmoussaka

Lækker moussaka med ekstra grøntsager. Den tager lidt tid at lave, men det glemmer du alt om, så snart du tager første bid.

★ ★ ★ ★ ★ (0)

[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Aug – Mar



Dagligt grønt



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

Kødsauce

2 løg

500 g **rodfrugter f.eks. gulerødder, pastinakker, persillerødder, knoldselleri og jordskokker**

2 spsk olivenolie

400 g hakket lamme eller oksekød

2 fed hvidløg

3 spsk tomatpuré

1 dåse flåede tomater

2 tsk oregano

Fyld

2 **auberginer**

olivenolie

400 g kartofler

100 g revet ost

Bechamelsauce

6 dl mælk

2 spsk hvedemel

½ tsk stødt muskatnød

75 g revet mozzarella

salt og peber

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Line Falck

Tilberedning

- 1 Pil og hak løgene. Skræl rodfrugter og skær dem i tern ca. 1 x 1 cm.
- 2 Varm olien i en stor gryde og svits løg og presset hvidløg et kort øjeblik. Tilsæt kødet og brun det ved god varme. Kom rodfrugter i gryden og steg i yderligere et par minutter. Tilsæt tomatpure, hakkede tomater og oregano og lad saucen simre ved svag varme under låg i ca. 15 min. Tag gryden af varmen og smag kødsaucen til med salt og peber.
- 3 Skær auberginer i skiver på ca. 1 cm tykkelse. Pensl med olie og fordel dem på en bageplade med bagepapir. Bag i ovnen i ca. 10 min. ved 180 grader.
- 4 Skræl bagekartoflerne og kog i ca. 10 min. afkøl en smule før de skæres i skiver.
- 5 Varm 4 dl mælk i en gryde. Ryst resten af mælken med hvedemel til en jævning. Rør jævningen i mælken og kog i ca. 2 min. Tilsæt muskatnød og ost og smag saucen til med salt og peber.
- 6 Tænd ovnen på 225 grader.
- 7 Læg lagvis kartofler, aubergineskiver, kødsauce og bechamel i et ovnfast fad ca. 20 x 30 cm. Drys med revet ost og bag i ovnen i ca. 30 min. til moussakaen er gylden og fast. Lad stå ca. 10 min. før servering.

