

Moussaka

Μουσακάς

- 3** **Munakoisoa (n. 700 g)**
(tai osaksi kesäkurpitsaa tai perunaa)
Suolaa

Jauhelihakastike:

- 400 g** **Jauhelihaa**
2 **Sipulia**
1 tölkki **Tomaattimurskaa**
½ nippua **Persiljaa**
1½ dl **Punaviiniä tai lihalientä**
1 **Valkosipulin kynsi**
Suolaa
- Mustapippuria**
Oreganoa



Valkokastike:

- 3 rkl** **Oliiviöljyä**
4 rkl **Vehnäjauhoja**
5 dl **Maitoa**
¼ tl **Muskottipähkinää**
Suolaa

- 1** **Kananmuna**
150 g **Juustoraastetta**

Viipaloi munakoisot ja kesäkurpitsat 1 cm viipaleiksi, ripottele päälle suolaa, käännä ja suolaa toinenkin puoli.

Anna olla hetkinen, kun pintaan tulee vettä, kuivaa se talouspaperilla. Laita munakoisot kuumaan uuniin n. 20 minuutiksi. (Jos käytät perunaa, viipaloi ne ja keitä suolatussa vedessä n. 8 min. Kesäkurpitsat voit laittaa viipaleina sellaisenaan tai paahtaa hiukan paistinpannulla)

Tee munakoisojen paahtuessa kastikkeet:

Ruskista jauheliha ja sipulit oliivi/rypsiöljyseoksessa. Lisää siihen tomaattimurska sekä pilkottu persilja ja nesteet. Mausta ja anna hautua.

Kuumenna oliiviöljy ja laita siihen vehnäjauhot. Anna kiehahtaa. Lisää maito vähitellen, mausta lopuksi muskotilla ja suolalla. Jäähdytä kastike ja lisää siihen vatkattu kananmuna sekä puolet juustoraasteesta.

Laita vuoan pohjalle munakoisokerros, sitten jauhelihakastike, sitten taas munakoisoja ja pinnalle valkokastiketta ja pinnalle juustoraastetta.

Paista 175 °C n. 1 tunti.