



Nopea moussaka

Aineet: 1 iso munakoiso
2-3 rkl öljyä
1 sipuli
1 iso valkosipulinkynsi
400 g jauhelihaa tai jauhelihaa ja jauhettua kinkkua
1 tlk (400 g) tomaattimursketta
suolaa, mustapippuria tai valkopippuria, chiliä
1-2 tl sokeria
1-2 tl hienonnettua oreganoa tai basilikaa
1 pkt (250 g) viherpippurisulatejuustoa

Valmistus: Poista munakoisosta piikkinen kanta ja leikkaa malto ohuiksi renkaiksi. Kuori ja viipaloi sipuli ja valkosipulinkynsi. Pehmitä munakoisoviipaleet erissä öljyssä isolla pannulla puolipehmeiksi. Ne näyttävät imevän kaiken öljyn, mutta luovuttavat sen kypsyessään, joten älä käytä öljyä liikaa. Lisää pannuun lopuksi sipuliviipaleet ja valkosipulirenkaat ja hauduta niitäkin hetki miedolla lämmöllä. Ruskista jauheliha omassa rasvassaan ja lisää tomaattimurske sekä mausteet. Kiehauta sakeaksi kastikkeeksi ja lisää siihen puolet sulatejuustosta kuutioina. Viipaloi loppu sulatejuusto.

Levitä laakeaan vuokaan munakoiso- ja sipuliviipaleita, sitten kastiketta, taas munakoisoa ja sipulia ja lopuksi kastiketta. Laita loput juustoviipaleet kaiken päälle. Kypsennä uunissa 200-asteessa noin 30 minuuttia. Lisänä vihreää salaattia ja vaaleaa leipää.