

Moussaka - kicsit másképp

Itt a nyár! Kedvenc görög ételeink egyike a moussaka. A mi verzióinkban egy kis Riceland jázmin rizzsel megspékeltük a hagyományos változatot. Fantasztikus ízek! Főzésre fel!

Hozzávalók:

50 dkg darált marhacomb
2-3 db padlizsán
1 vöröshagyma
1 lilahagyma
2 evőkanál fahéj
2 evőkanál darált szerecsendió
1 evőkanál paradicsompüré
40 dkg darabolt paradicsom
30 dkg jázmin rizs
20 dkg reszelt sajt

Besamel mártáshoz:

10 dkg vaj
10 dkg liszt
7 dl tej

Elkészítés:

Vékony szeletekre vágjuk fel a padlizsánokat majd sózzuk, borsozzuk, és locsoljuk meg egy kis olívaolajjal. A lilahagymát vágjuk apró darabokra majd helyezük egy tepsibe a padlizsán szeletekkel együtt. Süssük 200 fokon 30 percig.

Közben egy serpenyőben hevítünk olívaolajat majd pároljuk üvegesre az apróra vágott vöröshagymát. Sózzuk a darálthúst, és mehet is a serpenyőbe. Jól összeforgatjuk, hagyjuk kicsit lepirulni és jöhet a fűszerezés. A fahéj, a szerecsendió és a bors. A paradicsompürét belekanalazzuk majd a darabolt paradicsomot is hozzáöntjük. Lassú tűzön még összefőzzük kevergetés mellett.

Jöhet is a besamel mártás. Amíg a padlizsán sül, elkészítjük a besamelt: egy lábosban megolvasztjuk a vajat, rászórjuk a lisztet, összekeverve hevítjük kicsit, de nem hagyjuk, hogy megbarnuljon. Fokozatosan, kis részletekben hozzákeverjük a tejet és minden alkalommal csomómentesre keverjük. Végül alaposan kiforraljuk és sóval, fehérborssal és friss szerecsendióval ízesítjük. Ha elkészült hozzákeverjük a reszelt sajt háromnegyedét.

Ha elkészült a ragu és a besamel, a padlizsánok pedig megsültek, akkor jöhet az étel összerakása. Egy hőálló tálat kikenünk kis olívaolajjal és elkezdjük összeállítani a rétegeket: padlizsán, rizs, ragu, padlizsán és a besamel. A tetejét még megszórhatjuk egy kevés reszelt sajttal majd mehet be a sütőbe 180 fokra, 25-30 percre. Jó étvágyat hozzá!