

# Musaka

---

 hurtigmums.dk/musaka/

August 17, 2016

**Musaka** – I 80'erne kom Karolines kogebøger i handlen. Hele fire styks. Til stor inspiration rundt omkring i de danske køkkener. Der var opskrifter på retter som flødekartofler, tunfiskemousse, culottesteg, ostesuppe og musaka ... eller moussaka som det også staves – bare for at nævne nogle af dem.



Annonce

Musaka stammer fra Mellemøsten og er en gratineret ret. Retten er også typisk for det balkanske køkken, men er i dag nok bedst kendt fra Tyrkiet og Grækenland. Men selve ordet er oprindeligt arabisk.

Almindeligvis er musaka lavet af hakket lam, aubergine, tomat, hvidløg og krydderier, men nogle erstatter lam og aubergine med henholdsvis okse og kartofler.

## Musaka – opskrift

---

Jeg er ikke kræsen – plejer jeg at prale med – men indrømmet, der er nogle ting, jeg ikke spiser, og nogle ting jeg ikke bryder mig om, men godt kan spise. Aubergine og squash hører til i den sidstnævnte kategori, så jeg køber det normal ikke.

Så ideen med at tilberede musakaen med kartofler lå ikke fjernt. Men jeg er af den overbevisning, at man skal prøve noget nyt engang imellem, så den variant med kartoflen må komme en anden dag. For her bruger vi aubergine, og jeg må sige jeg blev positivt overrasket.

### Ingredienser til 4 personer

---

- 2 store auberginer
- 500 g hakket lammekød – vi brugte lammeculotte og hakkede den selv i kødhakkeren. Det vil nogen måske synes er synd, men hvorfor skal hakket kød altid være det ringeste, hakket kød må også gerne have en lækker smag
- 1 stort løg
- ½ dl olivenolie
- 1 dåse flåede, hakkede tomater
- ½ tsk. stødt allehånde
- ½ spsk. hakket persille
- 1 spsk. mel
- 2½ dl mælk
- 15 g smør
- 1 æggeblomme
- 1 knsp. revet muskatnød
- 70 g ost
- Salt og peber

## Sådan laver du musaka

---

1. Skær top og bund af auberginerne, skær auberginerne i ca. ½ cm tykke skiver, og læg dem i et dørslag med lidt salt mellem lagene. Lad dem dryppe af i ca. ½ time.
2. Hak løget imens.
3. Dup de afdryppede aubergineskiver tørre med køkkenrulle, og steg dem for svag varme i ca. 1/3 af olien, til de er møre – det tager 3-4 minutter.
4. Tag dem af panden, og læg dem på et fedtsugende underlag – for eksempel køkkenrulle.
5. Hæld resten af olien på panden, og svits løgene.
6. Tilsæt det hakkede kød, og steg videre, til kødet er ved at være gennemstegt.
7. Tilsæt tomater, allehånde, persille og lidt salt og peber, og lad det hele simre i 20-25 minutter.
8. Tænd ovnen på 180° C.
9. Pisk mel og lidt af mælken sammen i en lille gryde.
10. Tilsæt smør og resten af mælken, og kog op under omrøring.
11. Lad saucen koge i ca. 5 minutter under omrøring.
12. Tag gryden af varmen, og tilsæt æggeblomme og muskatnød, og smag saucen til med salt og peber. Det er også det, der kaldes en bechamelsauce.
13. Anret i et dybt ovnfast fad af passende størrelse skiftevis aubergineskiver og kød. Afslut med aubergineskiver, og hæld bechamelsaucen jævnt ud over det hele, og riv osten ud over til slut.
14. Bag musakaen i ovnen i ca. 45 minutter, til den er gylden.
15. Servér musaka med salat eller brød eller begge dele, for eksempel salaten fattoush.

Velbekomme!

**Tip 1:** Hvis du har for mange aubergineskiver, så kan du sagtens bruge dem i kødsovsen. Bare hak dem fint og tilsæt dem til kødsovsen.

**Tip 2:** Server med tzatziki så bliver det virkelig græsk 😊

**Tip 3:** Hvis du ikke har hakket lammekød, så kan du bruge hakket oksekød i stedet.

Forberedelsestid: 40 minutter

Tilberedningstid: 1¼ time

Anmeldelse

Navn på opskrift

Musaka

Udgivet den

2016-08-17

Forberedelsestid

40M

Tilberedningstid

1H15M

Samlet tidsforbrug

1H55M

Gennemsnitlig karakter

