

Moussaka



Råvara	1 bleck - 25 portioner	Enhet
Torr simsubas	400	gram
Vatten	800	gram
Mörk kinesisk soja	20	gram
Salt	25	gram
Paprikapulver	12	gram
Ancho chili pulver	10	gram
Vitlökspulver	10	gram
Oregano	3	gram
Rosmarin	3	gram
Grovmald svartpeppar	4	gram
Krossade tomater	1600	gram
Aubergine	2000	gram
Zucchini	2000	gram
Tomatpure	100	gram
Tärnad fryst lök	500	gram
Havregrädde	500	gram

Instruktion:

1. Skär aubergine och zucchini i skivor, längs med. Lägg ut på lpinium plåtar, pensla med olja och baka av i 9 minuter på 230 grader. Låt svalna.
2. Blanda basen med vatten och soja till en färs massa. Tillsätt de torra kryddorna och blanda.
3. Tillsätt krossade tomater, tomatpuré och löken. Blanda väl.
4. Varva zucchini, aubergine och såsen i bleck. Toppa med en 0,5 liter grädde på varje bleck och strö riven ost över.
5. Kör i ugnen först 200 grader i 25 minuter, sedan 150 grader i 30 minuter.

Servera gärna med Tzatziki eller varför inte en smarrig Fetaost crème.